
叶兴阳
双语音标有声读物
叶兴阳
注音阅读英语教育之父
双语音标阅读创始人
English
注音阅读英语教育之父

# 叶兴阳双语音标有声读物

*双语对照 · 音标注音 · 有声同步*

***编者：*** *叶兴阳*

***内容来源：*** *公共领域英文原著*

***适用对象：*** *英语学习者、教师、研究者*

***版本日期：*** *2025 年*

# 目录

共 3 个章节

**1.** 雕刻和上菜(carving And Serving) 000001

**2.** 雕刻和上菜(carving And Serving) 000002

**3.** 雕刻和上菜(carving And Serving) 000003

### 使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

# 雕刻和上菜(Carving and Serving)
## 第1/3页

['kɑːvɪŋ] [ænd; ənd] ['sɜːvɪŋ]
**CARVING AND SERVING**
雕刻 和 服务

切肉和上菜

---

[baɪ]['mɪsɪz] . [diː] . [ə; eɪ] . ['lɪŋkən]
**BY MRS . D . A . LINCOLN**
经过 太太 . D . 一个 . 林肯

作者：达·林肯夫人

---

['ɔːθə(r)] [ɒv; əv] “ [ðə; ði] ['bɒstən] [kʊk] [bʊk]
**AUTHOR OF “ THE BOSTON COOK BOOK**
作者 的 “ 这 波士顿 厨师 书

《波士顿烹饪书》的作者

---

” ['bɒstən]
**” BOSTON**
” 波士顿

波士顿

---

['lɪt(ə)l] , [braʊn] , [ænd; ənd] COMPANY1906
**LITTLE , BROWN , AND COMPANY1906**
小的 , 棕色的 , 和 COMPANY1906

小布朗公司 1906

---

['kɒpiraɪt] , - , [baɪ]['mɪsɪz] .
**Copyright , 1886 , BY MRS .**
版权 , - , 经过 太太 .

版权所有，1886 年，作者：夫人

---

[diː] . [ə; eɪ] . ['lɪŋkən] .
**D . A . LINCOLN .**
D . 一个 . 林肯 .

林肯。

---

[ˌjuːnɪ'vɜːsəti] [pres] :
**University Press :**
大学 按 :

大学出版社：

---

[dʒɒn] ['wɪlsn] [ænd; ənd] [sʌn] , ['keɪmbrɪdʒ] .
**JOHN WILSON AND SON , CAMBRIDGE .**
约翰 威尔逊 和 儿子 , 剑桥 .

约翰·威尔逊父子公司，剑桥。

---

['kɒntents] .
**CONTENTS .**
内容 .

内容。

---

['dʒen(ə)rəl] [də'rekʃ(ə)nz]
**GENERAL DIRECTIONS**
一般的 方向

一般方向

| ['speʃ(ə)l] | [də'rekʃ(ə)nz] |
|---|---|
| **SPECIAL** | **DIRECTIONS** |
| 特别的 | 方向 |

特别说明

| [tɪp] | [ɒv; əv] | [ðə; ði] | ['sɜːlɔɪn] | , | [ɔː(r)] | [rɪb] | [rəʊst] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TIP** | **OF** | **THE** | **SIRLOIN** | **,** | **OR** | **RIB** | **ROAST** |
| 提示 | 的 | 这 | 西冷牛排 | ， | 或者 | 肋骨 | 烤 |

牛腰肉尖，或肋排

| ['sɜːlɔɪn] | [rəʊst] |
|---|---|
| **SIRLOIN** | **ROAST** |
| 西冷牛排 | 烤 |

西冷烤肉

| [ðə; ði] | [bæk] | [ɒv; əv] | [ðə; ði] | [rʌmp] |
|---|---|---|---|---|
| **THE** | **BACK** | **OF** | **THE** | **RUMP** |
| 这 | 后退 | 的 | 这 | 臀部 |

臀部后侧

| ['fɪlɪt] | [ɒv; əv] | [biːf] | [ɔː(r)] | ['tendəlɔɪn] |
|---|---|---|---|---|
| **FILLET** | **OF** | **BEEF** | **OR** | **TENDERLOIN** |
| 鱼片 | 的 | 牛肉 | 或者 | 里脊肉 |

牛里脊肉或牛柳

| [raʊnd] | [ɒv; əv] | [biːf] | , | ['fɪlɪt] | [ɒv; əv] | [viːl] | , | [ɔː(r)] | ['frɪkændəʊ] | [ɒv; əv] | [viːl] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ROUND** | **OF** | **BEEF** | **,** | **FILLET** | **OF** | **VEAL** | **,** | **OR** | **FRICANDEAU** | **OF** | **VEAL** |
| 圆形的 | 的 | 牛肉 | ， | 鱼片 | 的 | 小牛肉 | ， | 或者 | 弗里康多 | 的 | 小牛肉 |

牛后腿肉、小牛肉柳或小牛肉馅饼

| ['biːfsteɪk] |
|---|
| **BEEFSTEAK** |
| 牛排 |

牛排

| [leg] | [ɒv; əv] | ['mʌtn] | [ɔː(r)] | [læm] | , | [ɔː(r)] | ['nʌkl] | [ɒv; əv] | [viːl] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **LEG** | **OF** | **MUTTON** | **OR** | **LAMB** | **,** | **OR** | **KNUCKLE** | **OF** | **VEAL** |
| 腿 | 的 | 羊肉 | 或者 | 羊肉 | ， | 或者 | 指关节 | 的 | 小牛肉 |

羊腿或羔羊腿，或小牛肉蹄

| [leg] | [ɒv; əv] | ['venɪsn; 'venɪzn] |
|---|---|---|
| **LEG** | **OF** | **VENISON** |
| 腿 | 的 | 鹿肉 |

鹿腿

| ['sæd(ə)l] | [ɒv; əv] | ['mʌtn] |
|---|---|---|
| **SADDLE** | **OF** | **MUTTON** |
| 鞍 | 的 | 羊肉 |

羊鞍

| ['sæd(ə)l] | [ɒv; əv] | ['venɪsn; 'venɪzn] |
|---|---|---|
| **SADDLE** | **OF** | **VENISON** |
| 鞍 | 的 | 鹿肉 |

鹿鞍

| [hɔːntʃ] | [ɒv; əv] | ['venɪsn; 'venɪzn] | [ɔː(r)] | ['mʌtn] |
|---|---|---|---|---|
| **HAUNCH** | **OF** | **VENISON** | **OR** | **MUTTON** |
| 臀部 | 的 | 鹿肉 | 或者 | 羊肉 |

鹿肉或羊肉后腿肉

| [lɔɪn] | [ɒv; əv] | ['mʌtn] | , | [læm] | , | [viːl] | , | [pɔːk] | , | [ɔː(r)] | ['venɪsn; 'venɪzn] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **LOIN** | **OF** | **MUTTON** | **,** | **LAMB** | **,** | **VEAL** | **,** | **PORK** | **,** | **OR** | **VENISON** |
| 腰部 | 的 | 羊肉 | ， | 羊肉 | ， | 小牛肉 | ， | 猪肉 | ， | 或者 | 鹿肉 |

羊里脊肉、羔羊里脊肉、小牛肉里脊肉、猪肉里脊肉或鹿肉

['ʃəʊldə(r)] [ɒv; əv] ['mʌtn] [ɔː(r)] [viːl]
**SHOULDER OF MUTTON OR VEAL**
肩膀 的 羊肉 或者 小牛肉

羊肩肉或小牛肉

---

['fɔːˌkwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [læm] [ɔː(r)] [viːl]
**FOREQUARTER OF LAMB OR VEAL**
前部 的 羊肉 或者 小牛肉

羊或小牛肉的前腿

---

[nek] [ɒv; əv] [viːl]
**NECK OF VEAL**
脖子 的 小牛肉

小牛肉颈部

---

[brest] [ɒv; əv] [viːl]
**BREAST OF VEAL**
胸部 的 小牛肉

小牛肉胸肉

---

[kæfs] [hed]
**CALF'S HEAD**
小牛的 头

小牛头

---

[rəʊst] [pɪg]
**ROAST PIG**
烤 猪

烤乳猪

---

[hæm]
**HAM**
火腿

火腿

---

[tʌŋ]
**TONGUE**
舌头

舌头

---

[kɔːnd] [biːf]
**CORNED BEEF**
咸 牛肉

咸牛肉

---

[ʃɑː'trɜːz] , [ɔː(r)] [prest] [miːt]
**CHARTREUSE , OR PRESSED MEAT**
黄绿色 ， 或者 按下 肉

查特勒斯色，或压制肉

---

[tuː; tə] [kʌt] [ʌp] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [stjuː] [ɔː(r)] ['frɪkəsiː]
**TO CUT UP A CHICKEN FOR A STEW OR FRICASSEE**
到 切 向上 一个 鸡 为了 一个 炖 或者 炖菜

为炖菜或烩菜切鸡

---

[bɔɪld] [faʊl] [ɔː(r)] ['tɜːki]
**BOILED FOWL OR TURKEY**
煮沸 鸡 或者 火鸡

水煮家禽或火鸡

---

[brɔɪld] ['tʃɪkɪn]
**BROILED CHICKEN**
烤制 鸡

烤鸡

[rəʊst] ['tɜːki]
**ROAST TURKEY**
烤 火鸡

烤火鸡

---

[rəʊst] [guːs]
**ROAST GOOSE**
烤 鹅

烤鹅

---

[rəʊst] [dʌk]
**ROAST DUCK**
烤 鸭子

烤鸭

---

['pɪdʒɪns]
**PIGEONS**
鸽子

鸽子

---

['pɑːtrɪdʒ]
**PARTRIDGES**
鹧鸪

鹧鸪

---

[ lɑːd ] [graʊs]
**LARDED GROUSE**
肥腻的 松鸡

肥松鸡

---

['ræbɪt]
**RABBIT**
兔子

兔子

---

['swiːtbredz] , [tʃɒps] , [ænd; ənd] ['kʌtlits]
**SWEETBREADS , CHOPS , AND CUTLETS**
甜面包 , 排骨 , 和 肉饼

甜面包、猪排和肉饼

---

[fɪʃ]
**FISH**
鱼

鱼

---

[beɪkt] [fɪʃ]
**BAKED FISH**
烘焙 鱼

烤鱼

---

['skæləpt; 'skɒləpt] ['dɪʃɪz] , [miːt] [paɪz] , [ɑːn'treɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
**SCALLOPED DISHES , MEAT PIES , ENTRÉES , ETC .**
扇贝状的 菜肴 , 肉 馅饼 , 主菜 , ETC .

扇贝类菜肴、肉馅饼、主菜等。

---

['sælədz]
**SALADS**
沙拉

沙拉

---

['vedʒtəb(ə)lz]
**VEGETABLES**
蔬菜

蔬菜

[suːps]
**SOUPS**
汤

汤

---

[tiː] [ænd; ənd] ['kɒfi]
**TEA AND COFFEE**
茶 和 咖啡

茶和咖啡

---

[paɪz]
**PIES**
馅饼

馅饼

---

['pʊdɪŋz]
**PUDDINGS**
布丁

布丁

---

[məʊldz] [ɒv; əv] ['pʊdɪŋ] , [kriːmz] , ['ʃɑːlət] [rʌs] , [aɪs] - [kriːm] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
**MOULDS OF PUDDING , CREAMS , CHARLOTTE RUSSE , ICE - CREAM , ETC .**
模具 的 布丁 , 乳霜 , 夏洛特 俄罗斯 , 冰 - 奶油 , ETC .

布丁、奶油、夏洛特蛋糕、冰淇淋等的模具。

---

[fruːt] [ænd; ənd] [nʌts]
**FRUIT AND NUTS**
水果 和 坚果

水果和坚果

---

[ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv] ['slaɪsɪz]
**THE THICKNESS OF SLICES**
这 厚度 的 切片

切片的厚度

---

[juː'tensɪlz] [fɔː(r); fə(r)] ['kɑːvɪŋ] [ænd; ənd] ['sɜːvɪŋ]
**UTENSILS FOR CARVING AND SERVING**
餐具 为了 雕刻 和 服务

雕刻和盛放食物的器具

---

[lɑːst] [bʌt; bət] [nɒt] [liːst]
**LAST BUT NOT LEAST**
最后的 但 不是 至少

最后但并非最不重要的

---

['kɑːvɪŋ] [ænd; ənd] ['sɜːvɪŋ] .
**CARVING AND SERVING .**
雕刻 和 服务 .

切肉和上菜。

---

['dʒen(ə)rəl] [də'rekʃ(ə)nz] .
**GENERAL DIRECTIONS .**
一般的 方向 .

一般方向。

---

“ [duː; də] [juː; jʊ] [tiːtʃ] [jɔː(r); jə(r)] ['pjuːp(ə)lz] [haʊ] [tuː; tə] [kɑːv] ? ”
**“ Do you teach your pupils how to carve ? ”**
“ 做 你 教 你的 学生 如何 到 雕刻 ? ”

“你们教学生雕刻吗？”

---

“ [pliːz] [gɪv] [ˌjuː 'es] [ə; eɪ] ['lektʃə(r)] [ɒn] ['kɑːvɪŋ] ; [maɪ] ['hʌzbənd] [sez] [hiː; hi] [wɪl] [kʌm] [ɪf] [juː; jʊ] [wɪl] .
**“ Please give us a lecture on carving ; my husband says he will come if you will .**
“ 请 给 我们 一个 演讲 在 雕刻 ; 我的 丈夫 说道 他 将要 来 如果 你 将要 .

“请给我们讲讲雕刻的艺术；我丈夫说如果您愿意，他也会来。”

" [ai][hæv; həv] [biːn] [səʊ] ['friːkwəntli] [ə'drest] [ɪn] [ðɪs] [wei] [ðæt] [ai][hæv; həv][dɪ'saɪdɪd][tuː; tə] ['pʌblɪʃ]
" I have been so frequently addressed in this way that I have decided to publish
" 我 有 到过 所以 频繁地 已解决 在 这 方式 那 我 有 决定 到 发布
[ə; eɪ]['mænjuəl][ɒn][ðə; ði] [ɑːt] [ɒv; əv] ['kɑːvɪŋ] .
a manual on the Art of Carving .
一个 手动的 在 这 艺术 的 雕刻 .

"我经常被这样称呼，所以我决定出版一本关于雕刻艺术的手册。"

[ɪn'strʌkʃ(ə)n] [ɪn] [ðɪs] [ɑːt] ['kænɒt] [biː; bi]['gɪv(ə)n][æt; ət][ə; eɪ]['lektʃə(r)] [wɪð] ['eni] ['prɒfɪt][tuː; tə][maɪ]
Instruction in this art cannot be given at a lecture with any profit to my
操作说明 在 这 艺术 不能 是 给定 在 一个 演讲 和 任何 利润 到 我的
['pjuːp(ə)lz][ɔː(r)][ˌsætɪs'fækʃ(ə)n][tuː; tə][maɪ'self] .
pupils or satisfaction to myself .
学生 或者 满意 到 我 .

这门技艺无法通过讲座传授，我的学生既无法从中受益，我自己也无法感到满足。

[wʌn] ['kænɒt] [lɜːn] [baɪ] ['sɪmpli] ['siːɪŋ] [ə; eɪ]['pɜːs(ə)n] [kɑːv] [ə; eɪ] [fjuː] [taɪmz] .
One cannot learn by simply seeing a person carve a few times .
一 不能 学习 经过 简单地 看到 一个 人 雕刻 一个 很少 时代 .

光看别人雕刻几次是学不会的。

[æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] ['eni] ['ʌðə(r)] [ɑːt] , [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪəz] ['stʌdi] ; [ænd; ənd] [sək'ses] [ɪz] [nɒt] [ə'teɪnəb(ə)l]
As much as any other art , it requires study ; and success is not attainable
作为 很多 作为 任何 其他 艺术 , 它 需要 学习 ; 和 成功 是 不是 可实现的
[wɪ'ðaʊt] [mʌtʃ] ['præktɪs] .
without much practice .
没有 很多 实践 .

和其他任何艺术一样，它需要学习；没有大量的练习，就无法取得成功。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['sɜːt(ə)n] [ruːlz] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['θʌrəli] [ˌʌndə'stʊd] ; [ɪf] ['fɒləʊd] ['feɪθfəli]
There are certain rules which should be thoroughly understood ; if followed faithfully
那里 是 肯定 规则 哪个 应该 是 彻底 理解 ; 如果 随后 忠实
[ɪn] ['deɪli] ['præktɪs] ,
in daily practice ,
在 日常的 实践 ,

有些规则必须彻底理解；如果在日常实践中忠实地遵循这些规则，

[ðeɪ] [wɪl] [help] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [mɪə(r)] [ˌɒbzə'veɪʃ(ə)n] .
they will help more than mere observation .
他们 将要 帮助 更多的 比 仅仅 观察 .

它们的作用远不止于观察。

[ðɪs] ['mænjuəl][ɪz] [nɒt] ['ɒfəd] [æz; əz][ə; eɪ] [gaɪd] [fɔː(r); fə(r)]['speʃ(ə)l] [ə'keɪʒnz] , ['kʌmpəni] ['dinəz] ,
This manual is not offered as a guide for special occasions , company dinners ,
这 手动的 是 不是 提供 作为 一个 指导 为了 特别的 场合 , 公司 晚餐 ,

本手册并非为特殊场合、公司晚宴等提供指导。

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [nɔː(r)][fɔː(r); fə(r)] [ðəʊz] [huːz] [ɪk'spɪəriəns] ['rendəz] [ˌaɪ 'tiː][ʌn'nesəsəri; ʌn'nesɪsəri] ,
etc . , nor for those whose experience renders it unnecessary ,
ETC . , 也不 为了 那些 谁 经验 渲染 它 不必要 ,

等等，也不适用于那些经验表明没有必要这样做的人。

[ɔː(r)] [huːz] [miːnz] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə] [ɪm'plɔɪ] [wʌn] [skɪld] [ɪn][ðə; ði][ɑːt] .
or whose means allow them to employ one skilled in the art .
或者 谁 方法 允许 他们 到 采用 一 熟练 在 这 艺术 .

或者有能力聘请一位精通该技术领域的人员。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ɜːnɪstli] [həʊpt] [ðæt] [ðə; ði] [sə'dʒestʃənz] [hɪə(r)] ['ɒfəd] [wɪl] [eɪd] [ðəʊz] [huː]
**But it is earnestly hoped that the suggestions here offered will aid those who**
但 它 是 切实 希望 那 这 建议 这里 提供 将要 援助 那些 WHO
[dɪ'zaɪə(r)] ,
**desire ,**
欲望 ,

但衷心希望这里提出的建议能够帮助那些有此需求的人。

---

[æt; ət][ðeə(r)] [əʊn] ['teɪb(ə)l][ɪn] ['evrideɪ] [həʊm] [laɪf] , [tuː; tə][ə'kwaɪə(r)] [ðæt] [iːz] [ænd; ənd] [pə'fekʃ(ə)n]
**at their own table in everyday home life , to acquire that ease and perfection**
在 他们的 自己的 桌子 在 每天 家 生活 , 到 获得 那 舒适 和 完美
[ɒv; əv]['mænə(r)] [wɪtʃ] ,
**of manner which ,**
的 方式 哪个 ,

在日常生活中，在自己的餐桌上，习得那种轻松自在、举止得体的态度，

---

[haʊ'evə(r)] ['sʌd(ə)nli] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [kən'frʌntɪd] [wɪð] ['ɒbstək(ə)lz] , [wɪl] [biː; bi]['iːkwəl][tuː; tə] ['evri]
**however suddenly it may be confronted with obstacles , will be equal to every**
然而 突然 它 可能 是 面对 和 障碍 , 将要 是 平等的 到 每一个
[ə'keɪʒ(ə)n] .
**occasion .**
场合 .

然而，无论它何时突然遭遇障碍，它都能应对自如。

---

['prɪntɪd] [ruːlz] [fɔː(r); fə(r)] ['kɑːvɪŋ] [ɑː(r); ə(r)]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ə'kʌmp(ə)nid] [wɪð] [kʌts] ['ʃəʊɪŋ] [ðə; ði]
**Printed rules for carving are usually accompanied with cuts showing the**
打印 规则 为了 雕刻 是 通常 伴随 和 削减 显示 这
[pə'zɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði][dʒɔɪnt][ɔː(r)] [faʊl] [ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] ,
**position of the joint or fowl on the platter ,**
位置 的 这 联合的 或者 鸡 在 这 拼盘 ,

印刷版的雕刻规则通常会附有图示，显示肉块或禽类在盘子上的位置。

---

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [laɪnz] ['ɪndɪkeɪtɪŋ] [ðə; ði] ['meθəd] [ɒv; əv] ['kʌtɪŋ] .
**and having lines indicating the method of cutting .**
和 拥有 线条 表明 这 方法 的 切割 .

并有线条指示切割方法。

---

[bʌt; bət] [ðɪs] [wɪl] [nɒt][biː; bi] [ə'temptɪd] [ɪn] [ðɪs] ['mænjuəl] , [æz; əz] [sʌtʃ] [ɪˌlʌs'treʃən] ['seldəm] [pruːv]
**But this will not be attempted in this manual , as such illustrations seldom prove**
但 这 将要 不是 是 尝试过 在 这 手动的 , 作为 这样的 插图 很少 证明
['helpf(ə)l] ;
**helpful ;**
有帮助 ;

但本手册不会尝试这样做，因为此类插图很少能起到帮助作用；

---

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['æktʃuəl] [θɪŋ] [bɪ'fɔː(r)][ˌjuː 'es] [beəz] [feɪnt] [rɪ'zembləns] [tuː; tə][ðə; ði] ['pɪktʃəz] ,
**for the actual thing before us bears faint resemblance to the pictures ,**
为了 这 实际的 事物 前 我们 熊 头晕的 相似 到 这 图片 ,

因为我们眼前的实物与图片几乎没有相似之处。

---

[wɪtʃ] [gɪv] [ˌjuː 'es]['əʊnli][ðə; ði] ['sɜːfɪs] , [wɪð] [nəʊ] [hɪnt][ɒv; əv] [wɒt] [meɪ] [biː; bi][ˌɪn'saɪd] .
**which give us only the surface , with no hint of what may be inside .**
哪个 给 我们 仅有的 这 表面 , 和 不 暗示 的 什么 可能 是 里面 .

这只能让我们看到表面现象，而无法揭示其内在本质。

---

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kəm'pærətɪvli] [ə; eɪ] [slaɪt] ['mætə(r)][tuː; tə] [kɑːv] [ə; eɪ]['sɒlɪd] [mæs] [ɒv; əv] [liːn] [miːt] .
**It is comparatively a slight matter to carve a solid mass of lean meat .**
它 是 比较 一个 轻微 事情 到 雕刻 一个 坚硬的 大量的 的 倾斜 肉 .

切割一大块瘦肉相对来说是一件轻而易举的事。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [bəʊnz] , [tʌf] ['grɪsl] , [ænd; ənd] ['tendənz] , [ðæt] [ˌɪntə'fɪə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['iːzi]
**It is the bones , tough gristle , and tendons , that interfere with the easy**
它 是 这 骨头 , 艰难的 脆骨 , 和 肌腱 , 那 干扰 和 这 简单的
['prəʊgres] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] .
**progress of the knife .**
进步 的 这 刀 .

是骨头、坚韧的软骨和肌腱阻碍了刀子的顺利切割。

[tuː; tə][ɪk'spekt] ['eni] [wʌn][tuː; tə] [kɑːv] [wel] [wɪ'ðaʊt] ['eni] [kən'sepʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði][ɪn'tɜːn(ə)l] ['strʌktʃə(r)]
**To expect any one to carve well without any conception of the internal structure**
到 预计 任何 一 到 雕刻 出色地 没有 任何 概念 的 这 内部的 结构
[ɒv; əv] [wɒt] [meɪ] [biː; bi] [pleɪst] [bɪ'fɔː(r)] [hɪm] [ɪz][æz; əz] [əb'sɜːd] [æz; əz][tuː; tə][ɪk'spekt][wʌn][tuː; tə]
**of what may be placed before him is as absurd as to expect one to**
的 什么 可能 是 放置 前 他 是 作为 荒诞 作为 到 预计 一 到
['æmpjuteɪt][ə; eɪ] [lɪm] [sək'sesfəli] [huː] [hæz; həz][nəʊ] ['nɒlɪdʒ] [ɒv; əv]['hjuːmən] [ə'nætəmi] .
**amputate a limb successfully who has no knowledge of human anatomy .**
截肢 一个 肢 成功地 WHO 有 不 知识 的 人类 解剖学 .

指望一个人在对摆在他面前的物体的内部结构一无所知的情况下就能雕刻出好作品，就如同指望一个人在对人体解剖学一无所知的情况下就能成功地截肢一样荒谬。

[sʌm; səm]['nəʊʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] ['relətɪv] [pə'zɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [bəʊnz] , [dʒɔɪnts] , [fæt] , [tʌf] [ænd; ənd]
**Some notion of the relative position of bones , joints , fat , tough and**
一些 概念 的 这 相对的 位置 的 骨头 , 关节 , 胖的 , 艰难的 和
['tendə(r)] ['mʌs(ə)lz] ,
**tender muscles ,**
投标 肌肉 ,

对骨骼、关节、脂肪、坚韧和柔软的肌肉之间的相对位置有一些概念，

[ɪz][ðə; ði][fɜːst] ['rekwɪzɪt] [tuː; tə] [gʊd] ['kɑːvɪŋ] .
**is the first requisite to good carving .**
是 这 第一的 必需品 到 好的 雕刻 .

这是做好雕刻的首要条件。

[ɔːl] [ə'griː] [ðæt] [skɪl] [ɪn] ['kɑːvɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [ə'kwaɪəd] [baɪ] ['præktɪs] ; [ænd; ənd][səʊ][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] .
**All agree that skill in carving may be acquired by practice ; and so it may .**
全部 同意 那 技能 在 雕刻 可能 是 获得 经过 实践 ; 和 所以 它 可能 .

所有人都认为雕刻技巧可以通过练习获得；事实也的确如此。

['eni] [wʌn][kæn; kən][dɪ'vaɪd][ə; eɪ][dʒɔɪnt] [ɪf] [hiː; hi] [kʌt] [ænd; ənd] [hæk] [æt; ət][ˌaɪ 'tiː] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] ,
**Any one can divide a joint if he cut and hack at it long enough ,**
任何 一 能 划分 一个 联合的 如果 他 切 和 黑客 在 它 长的 足够的 ,

只要反复切割和砍削，任何人都能把一块肉分成两半。

[ænd; ənd][səʊ] [lɜːn] ['ɑːftə(r)][ə; eɪ][taɪm][dʒʌst][weə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [raɪt] [kʌt] .
**and so learn after a time just where to make the right cut .**
和 所以 学习 后 一个 时间 只是 在哪里 到 制作 这 正确的 切 .

因此，过一段时间后，就能知道在哪里进行正确的切割。

[bʌt; bət][ə; eɪ][mɔː(r)][ˌsætɪs'fæktəri] [weɪ] [ɪz][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]['keəf(ə)l] ['stʌdi] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði][mə'tɪəriəl][ɪz]
**But a more satisfactory way is to make a careful study before the material is**
但 一个 更多的 令人满意的 方式 是 到 制作 一个 小心 学习 前 这 材料 是
[kʊkt] ,
**cooked ,**
煮熟 ,

但更令人满意的方法是，在烹煮食材之前进行仔细研究。

[ænd; ənd] [ðʌs] [lɜːn] [ðə; ði][ɪg'zækt][pə'zɪʃ(ə)n][ɒv; əv] ['evri] [dʒɔɪnt] , [bəʊn] , [ænd; ənd]['mʌs(ə)l] .
**and thus learn the exact position of every joint , bone , and muscle .**
和 因此 学习 这 精确的 位置 的 每一个 联合的 , 骨 , 和 肌肉 .

从而了解每个关节、骨骼和肌肉的确切位置。

[bɪ'kʌm] [fə'mɪliə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['ʃəʊldə(r)] [ɔː(r)][ə; eɪ][leg][ɒv; əv] ['mʌtn] ;
**Become familiar with a shoulder or a leg of mutton ;**
变得 熟悉的 和 一个 肩膀 或者 一个 腿 的 羊肉 ;

熟悉羊肩肉或羊腿肉;

[ləʊ'keɪt][ðə; ði][dʒɔɪnts][baɪ] ['muːvɪŋ] [ðə; ði] [bəʊnz] [ɪn][ðə; ði][dʒɔɪnts] , [ɔː(r)][baɪ] ['kʌtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['sekʃənz] ,
**locate the joints by moving the bones in the joints , or by cutting it into sections ,**
定位 这 关节 经过 移动 这 骨头 在 这 关节 , 或者 经过 切割 它 进入 部分 ,

通过移动关节中的骨骼或将其切成几段来定位关节。

[sʌm; səm] [taɪm] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [stjuː] .
**some time when it is to be used for a stew .**
一些 时间 什么时候 它 是 到 是 用过的 为了 一个 炖 .

有时用来做炖菜。

[ɔː(r)] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [bəʊn] [ɪn][ðə; ði][leg][baɪ] ['skreɪpɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [ə'weɪ] [æt; ət]['aɪðə(r)][end] .
**Or remove the bone in the leg by scraping the meat away at either end .**
或者 消除 这 骨 在 这 腿 经过 刮擦 这 肉 离开 在 任何一个 结尾 .

或者，将腿骨两端的肉刮掉，取出骨头。

[lɜːn] [tuː; tə] [dɪ'stɪŋgwɪʃ] [ðə; ði] ['dɪfrənt] [kʌts] [ɒv; əv] [miːt] .
**Learn to distinguish the different cuts of meat .**
学习 到 区分 这 不同的 削减 的 肉 .

学会区分不同部位的肉。

[ðə; ði] [best] [wei] [tuː; tə] [lɜːn] [ə'baʊt] ['kɑːvɪŋ] ['pəʊltri] [ænd; ənd] [geɪm] [ɪz][tuː; tə] [kʌt] [ðem; ðəm] [ʌp] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [stjuː] [ɔː(r)] ['frɪkəsiː] ,
**The best way to learn about carving poultry and game is to cut them up for a stew or fricassee ,**
这 最好的 方式 到 学习 关于 雕刻 家禽 和 游戏 是 到 切 他们 向上 为了 一个 炖 或者 炖菜 ,

学习切割家禽和野味的最佳方法是为炖菜或烩菜而将它们切块。

[prə'vaɪdɪd][keə(r)][biː; bi]['teɪkən][nɒt][tuː; tə] [tʃɒp] [ðem; ðəm] , [bʌt; bət][tuː; tə][dɪs'dʒɔɪnt][ðem; ðəm] ['skɪlfəli] .
**provided care be taken not to chop them , but to disjoint them skilfully .**
假如 关心 是 已采取 不是 到 劈 他们 , 但 到 不相交 他们 巧妙地 .

只要注意不要把它们剁碎，而是巧妙地将它们分开。

[ðen] , [wen] [juː; jʊ] [ə'tempt] [tuː; tə] [kɑːv] , [duː; də][ðə; ði][best][juː; jʊ][kæn; kən] ['evri] [taɪm] .
**Then , when you attempt to carve , do the best you can every time .**
然后 , 什么时候 你 试图 到 雕刻 , 做 这 最好的 你 能 每一个 时间 .

然后，当你尝试雕刻时，每次都要尽力做到最好。

['nevə(r)] [ə'laʊ] [jɔː'self] [tuː; tə][biː; bi] ['keələs] [ə'baʊt][ˌaɪ 'tiː] ,
**Never allow yourself to be careless about it ,**
绝不 允许 你自己 到 是 粗心 关于 它 ,

千万不要在这件事上掉以轻心。

['iːv(ə)n][ʃʊd; ʃəd][ðə; ði]['əʊnli] [spek'tetər] [biː; bi][jɔː(r); jə(r)][waɪf][ænd; ənd] ['tʃɪldrən] .
**even should the only spectators be your wife and children .**
甚至 应该 这 仅有的 观众 是 你的 妻子 和 孩子们 .

即使唯一的观众只有你的妻子和孩子。

[bʌt; bət][duː; də][nɒt] [meɪk] [jɔː(r); jə(r)][fɜːst] ['efət] [ɪn][ðə; ði][ɑːt][æt; ət][ə; eɪ] ['kʌmpəni] ['dɪnə(r)] .
**But do not make your first effort in the art at a company dinner .**
但 做 不是 制作 你的 第一的 努力 在 这 艺术 在 一个 公司 晚餐 .

但不要在公司晚宴上首次尝试这门艺术。

['evri] ['leɪdi][ʃʊd; ʃəd] [lɜːn] [ðə; ði][ɑːt] .
**Every lady should learn the art .**
每一个 女士 应该 学习 这 艺术 .

每个女人都应该学习这门艺术。

---

[ðeə(r)] [ɪz][nəʊ] ['riːz(ə)n] [waɪ] [ʃiː; ʃi] [meɪ] [nɒt] [ɪk'sel] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ,
**There is no reason why she may not excel in it ,**
那里 是 不 原因 为什么 她 可能 不是 Excel 在 它 ,

她完全有可能在这方面表现出色。

---

[æz; əz][ʃiː; ʃi][hæz; həz] ['evri] [ˌɒpə'tjuːnəti] [tuː; tə] ['stʌdi] [ðə; ði][dʒɔɪnt][ɔː(r)] [faʊl] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] .
**as she has every opportunity to study the joint or fowl before cooking .**
作为 她 有 每一个 机会 到 学习 这 联合的 或者 鸡 前 烹饪 .

因为她有充分的机会在烹饪前仔细观察肉块或家禽。

---

[streŋθ] [ɪz][nɒt] [rɪ'kwaɪəd] , [səʊ] [mʌtʃ] [æz; əz] ['niːtnəs] [ænd; ənd][keə(r)] .
**Strength is not required , so much as neatness and care .**
力量 是 不是 必需的 , 所以 很多 作为 整洁 和 关心 .

不需要太大的力量，需要的是整洁和细心。

---

[ə; eɪ][fɜːm] , ['stedi] [hænd] , [ə; eɪ] [kuːl] , [kə'lektɪd] ['mænə(r)] , [ænd; ənd] ['kɒnfɪdəns] [ɪn] [wʌnz] [ə'bɪləti]
**A firm , steady hand , a cool , collected manner , and confidence in one's ability**
一个 公司 , 稳定的 手 , 一个 凉爽的 , 集 方式 , 和 信心 在 一个人的 能力
[wɪl] [help] ['greɪtli] .
**will help greatly .**
将要 帮助 非常 .

稳健的双手、冷静沉着的态度以及对自身能力的自信将大有帮助。

---

['tʃɪldrən] ['ɔːlsəʊ][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tɔːt] [ðɪs] [ə'kʌmplɪʃmənt] ,
**Children also should be taught this accomplishment ,**
孩子们 还 应该 是 教授 这 成就 ,

也应该教孩子们这项技能。

---

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tɔːt] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [kæn; kən]['hænd(ə)l][ə; eɪ] [naɪf] ['seɪfli] .
**and should be taught it as soon as they can handle a knife safely .**
和 应该 是 教授 它 作为 很快 作为 他们 能 处理 一个 刀 安全 .

一旦他们能够安全地使用刀具，就应该教他们这项技能。

---

[ɪf] ['peərənts] [wʊd] [ə'laʊ] [ðə; ði] ['tʃɪldrən] [tuː; tə] [ʃeə(r)] [ðeə(r)] ['djuːtiz] [æt; ət][ðə; ði] ['deɪli] ['fæməli]
**If parents would allow the children to share their duties at the daily family**
如果 父母 会 允许 这 孩子们 到 分享 他们的 职责 在 这 日常的 家庭
['teɪb(ə)l] ,
**table ,**
桌子 ,

如果父母允许孩子分担日常家庭餐桌上的责任，

---

[ænd; ənd] [ə'keɪʒnəli] [wen] ['kʌmpəni] [ɪz]['prez(ə)nt] , [ə; eɪ]['greɪsf(ə)l]['mænə(r)] [wʊd] [suːn] [biː; bi]
**and occasionally when company is present , a graceful manner would soon be**
和 偶尔 什么时候 公司 是 展示 , 一个 优美 方式 会 很快 是
[ə'kwaɪəd] .
**acquired .**
获得 .

偶尔有客人在场时，他很快就能养成优雅的举止。

---

[wen] [kɔːld] [ə'pɒn][tuː; tə] [prɪ'zaɪd] ['əʊvə(r)][ðeə(r)] [əʊn] [hoʊmz] [ðeə(r)] [wʊd] [les] ['friːkwəntli] [biː; bi]
**When called upon to preside over their own homes there would less frequently be**
什么时候 称为 之上 到 主持 超过 他们的 自己的 房屋 那里 会 较少的 频繁地 是
[hɜːd] [ðə; ði][ə'pɒlədʒi] ,
**heard the apology ,**
听到 这 道歉 ,

当被要求主持自己家中的事务时，道歉的次数就少得多了。

“ ['fɑːðə(r)] ['ɔːlweɪz] [kɑːrvd] [æt; ət] [həʊm] , [ænd; ənd] [ai] [hæv; həv] [hæd; həd] [nəʊ] ['præktɪs] .
**“ Father always carved at home , and I have had no practice .**
“ 父亲 总是 雕刻 在 家 , 和 我 有 有 不 实践 .

“父亲一直在家里做雕刻，而我没有练习过。”

” [ðə; ði] ['əʊnli] [ˌrekə'lekʃ(ə)n] [ðæt] [ai] [naʊ] [hæv; həv] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['dɪnə(r)] [æt; ət] [ə; eɪ] [frɛndz] [sʌm; səm]
**” The only recollection that I now have of a dinner at a friend's some**
” 这 仅有的 回忆 那 我 现在 有 的 一个 晚餐 在 一个 朋友们 一些

[j'iəz] [ə'gəʊ] [ɪz] [ðə; ði] ['iːzi] [ænd; ənd] ['skɪlfl] [wei] [ə; eɪ] [jʌŋ] [sʌn] [ɒv; əv] [maɪ] ['həʊstəs] [prɪ'zaɪdɪd] [æt; ət]
**years ago is the easy and skilful way a young son of my hostess presided at**
年 前 是 这 简单的 和 熟练 方式 一个 年轻的 儿子 的 我的 女主人 主持 在

[ðə; ði] [hed] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] ,
**the head of the table ,**
这 头 的 这 桌子 ,

“我现在唯一记得的，是几年前在朋友家吃过的一次晚餐，当时女主人的小儿子轻松娴熟地主持了餐桌上的宴请。”

[waɪl] [ðə; ði] ['fɑːðə(r)] ['ɒkjupaɪd] [ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv] [gest] [æt; ət] [ðə; ði] ['mʌðərz] [raɪt] [hænd] .
**while the father occupied the place of guest at the mother's right hand .**
尽管 这 父亲 占领 这 地方 的 客人 在 这 母亲的 正确的 手 .

父亲则坐在母亲的右边，作为客人。

[wʌn] [mʌst; məst] [lɜːn] [fɜːst] [ɒv; əv] [ɔːl] [tuː; tə] [kɑːv] ['niːtli] ,
**One must learn first of all to carve neatly ,**
一 必须 学习 第一的 的 全部 到 雕刻 整齐地 ,

首先必须学会如何整齐地雕刻，

[wɪ'ðaʊt] ['skætərɪŋ] [krʌmz] [ɔː(r)] ['splæʃɪŋ] ['greɪvi] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [klɒθ] [ɔː(r)] ['plætə(r)] ; ['ɔːlsəʊ] [tuː; tə]
**without scattering crumbs or splashing gravy over the cloth or platter ; also to**
没有 散射 面包屑 或者 溅起水花 肉汁 超过 这 布 或者 拼盘 ; 还 到

[kʌt] [streɪt] , ['juːnɪfɔːm] ['slaɪsɪz] .
**cut straight , uniform slices .**
切 直的 , 制服 切片 .

不会将面包屑或肉汁溅到布或盘子上；也能切出笔直、均匀的片状。

[ðɪs] [meɪ] [siːm] [æn; ən] ['iːzi] ['mætə(r)] ; [bʌt; bət] [duː; də] [wiː; wi] ['ɒf(ə)n] [siː] [prest] [biːf] ,
**This may seem an easy matter ; but do we often see pressed beef ,**
这 可能 似乎 一个 简单的 事情 ; 但 做 我们 经常 看 按下 牛肉 ,

这看似简单，但我们经常看到压制牛肉吗？

[tʌŋ] , [ɔː(r)] ['iːv(ə)n] [bred] [kʌt] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ?
**tongue , or even bread cut as it should be ?**
舌头 , 或者 甚至 面包 切 作为 它 应该 是 ?

舌头，或者甚至是切成合适形状的面包？

[biː; bi] ['keəf(ə)l] [tuː; tə] [dɪ'vaɪd] [ðə; ði] [mə'tɪəriəl] [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] ['mænə(r)] [ðæt] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] [meɪ] [biː; bi]
**Be careful to divide the material in such a manner that each person may be**
是 小心 到 划分 这 材料 在 这样的 一个 方式 那 每个 人 可能 是

[sɜːvd] ['iːkwəli] [wel] .
**served equally well .**
服务 同样地 出色地 .

分配材料时要小心，确保每个人都能得到同等的帮助。

[hæv; həv] [juː; jʊ] ['nevə(r)] [rɪ'siːvd] [ɔːl] [flæŋk] , [ɔː(r)] [ə; eɪ] [hɑːd] [draɪ] [wɪŋ] , [waɪl] [ə'nʌðə(r)] [gest]
**Have you never received all flank , or a hard dry wing , while another guest**
有 你 绝不 已收到 全部 侧翼 , 或者 一个 难的 干燥 翼 , 尽管 其他 客人

[hæd; həd] [ɔːl] ['tendəlɔɪn] ,
**had all tenderloin ,**
有 全部 里脊肉 ,

你难道从未遇到过这种情况：客人吃到的全是牛腩或又硬又干的鸡翅，而其他客人吃到的却是全是里脊肉吗？

[ɔː(r)][ðə; ði]['sekənd][dʒɔɪnt] ?
or the second joint ?
或者 这 第二 联合的 ?

还是第二个关节?

---

['ɑːftə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ɪk'spɪəriəns] [juː; jʊ][kæn; kən] ['iːzəli] [dɪ'stɪŋgwɪʃ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [tʃɔɪs] ['pɔːʃənz]
After a little experience you can easily distinguish between the choice portions
后 一个 小的 经验 你 能 容易地 区分 之间 这 选择 部分
[ænd; ənd][ðə; ði][ɪn'fɪəriə(r)] .
and the inferior .
和 这 下 .

稍加经验后，你就能轻松区分上等部分和劣质部分。

---

[leɪ] [iːtʃ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒn][ðə; ði] [pleɪt] [wɪð] [ðə; ði] [braʊn] [ɔː(r)][best] [saɪd] [ʌp] .
Lay each portion on the plate with the browned or best side up .
莱 每个 部分 在 这 盘子 和 这 棕色 或者 最好的 边 向上 .

将每份食物放在盘子上，烤至金黄或口感最佳的一面朝上。

---

[kiːp] [ˌaɪ 'tiː][kəm'pækt] , [nɒt] ['mʌsi] ; [ænd; ənd] [sɜːv] [ə; eɪ] [gʊd] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [miːt] ,
Keep it compact , not mussy ; and serve a good portion of meat ,
保持 它 袖珍的 , 不是 混乱 ; 和 服务 一个 好的 部分 的 肉 ,

保持整洁，不要杂乱；并盛出足量的肉。

---

[nɒt][ə; eɪ][bəʊn] [wɪð] ['hɑːdli] ['eni] [miːt] [ɒn][ˌaɪ 'tiː] .
not a bone with hardly any meat on it .
不是 一个 骨 和 几乎 任何 肉 在 它 .

连根骨头都没有，几乎没有肉。

---

['ɑːftə(r)][ɔːl][ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] , [ðə; ði] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒn][ðə; ði]['plætə(r)][ʃʊd; ʃəd] [nɒt][biː; bi] [left] ['dʒægɪd] ,
After all are served , the portion on the platter should not be left jagged ,
后 全部 是 服务 , 这 部分 在 这 拼盘 应该 不是 是 左边 锯齿状 ,

所有食物上桌后，盘子里的食物边缘不应留有锯齿状。

---

[rʌf] , [ænd; ənd] ['sprɔːlɪŋ] , [bʌt; bət][ʃʊd; ʃəd] [lʊk] [ɪn'vaɪtɪŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [tempt] [wʌn][tuː; tə]
rough , and sprawling , but should look inviting enough to tempt one to
粗糙的 , 和 蔓延 , 但 应该 看 邀请 足够的 到 诱惑 一 到
[dɪ'zaɪə(r)][ə; eɪ]['sekənd] ['pɔːʃ(ə)n] .
desire a second portion .
欲望 一个 第二 部分 .

虽然粗糙且杂乱，但看起来应该足够诱人，让人想要再来一份。

---

[keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə] [kɑːv] [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [wei] [æz; əz][tuː; tə][get][ðə; ði][best] [ɪ'fekt] .
Care should be taken to carve in such a way as to get the best effect .
关心 应该 是 已采取 到 雕刻 在 这样的 一个 方式 作为 到 得到 这 最好的 影响 .

雕刻时应注意方式，以达到最佳效果。

---

[ə; eɪ][naɪs][dʒɔɪnt][ɪz]['ɒf(ə)n] [meɪd] [les] [ɪn'vaɪtɪŋ][frɒm; frəm] ['hævɪŋ] [biːn] [kʌt] [wɪð] [ðə; ði][greɪn] ,
A nice joint is often made less inviting from having been cut with the grain ,
一个 好的 联合的 是 经常 制成 较少的 邀请 从 拥有 到过 切 和 这 粮食 ,

原本美味的肉块，如果顺着纹理切，往往会变得不那么诱人。

---

[waɪl] [miːt] [ɒv; əv]['rɑːðə(r)][pɔː(r); pʊə(r)]['kwɒləti][ɪz] [meɪd] [mɔː(r)]['tendə(r)][ænd; ənd]['pælətəb(ə)l] [ɪf]
while meat of rather poor quality is made more tender and palatable if
尽管 肉 的 相当 贫穷的 质量 是 制成 更多的 投标 和 可口的 如果
[dɪ'vaɪdɪd] [ə'krɒs] [ðə; ði][greɪn] .
divided across the grain .
分割 穿过 这 粮食 .

而品质较差的肉，如果逆着纹理切开，会变得更加鲜嫩可口。

---

[weə(r)] [ðə; ði] [həʊl] [ɒv; əv][ðə; ði][dʒɔɪnt][ɪz][nɒt] [rɪ'kwaɪəd] , [lɜːn] [tuː; tə] [kɑːv] [ˌiːkə'nɒmɪkli] ,
Where the whole of the joint is not required , learn to carve economically ,
在哪里 这 所有的 的 这 联合的 是 不是 必需的 , 学习 到 雕刻 经济上 ,

如果不需要雕刻整个关节，就要学会精简雕刻。

[ðæt] [ˌaɪ ˈtiː] [meɪ] [biː; bi] [left] [ɪn] [ɡʊd] [ʃeɪp] [fɔː(r); fə(r)] [əˈnʌðə(r)] [ˈdɪnə(r)] .
**that it may be left in good shape for another dinner .**
那 它 可能 是 左边 在 好的 形状 为了 其他 晚餐 .

这样它就能保持良好的状态，留着下次享用。

[ˈɑːftə(r)] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ˈlɜːnɪd] [tuː; tə] [duː; də] [ðə; ði] [ˈsɪmplɪst] [wɜːk] [ˈniːtli] [ænd; ənd] [ˈɡreɪsfəli] ,
**After you have learned to do the simplest work neatly and gracefully ,**
后 你 有 学习 到 做 这 最简单的 工作 整齐地 和 优雅地 ,

当你学会了干净利落地完成最简单的工作之后，

[mʌtʃ] [ˈpeɪnzteɪkɪŋ] [wɪl] [biː; bi] [ˈnesəsəri] [ɪn] [əˈkwaɪərɪŋ] [ðə; ði] [ˈpaʊə(r)] [tuː; tə] [əˈkʌmplɪʃ] [wɪð] [ˈelɪɡəns] [ðə; ði] [mɔː(r)] [ˈdɪfɪkəlt] [tɑːsks] .
**much painstaking will be necessary in acquiring the power to accomplish with elegance the more difficult tasks .**
很多 费尽心力 将要 是 必要的 在 收购 这 力量 到 完成 和 优雅 这 更多的 难的 任务 .

要获得优雅地完成更困难任务的能力，需要付出大量的努力。

[fɔː(r); fə(r)] [tuː; tə] [riːtʃ] [ðə; ði] [haɪɪst] [dɪˈɡriː] [ɒv; əv] [ˈeksələns] [ɪn] [ðə; ði] [ɑːt] ,
**For to reach the highest degree of excellence in the art ,**
为了 到 抵达 这 最高 程度 的 卓越 在 这 艺术 ,

为了达到艺术领域最高水平的卓越境界，

[wʌn] [mʌst; məst] [biː; bi] [ˈeɪb(ə)l] [tuː; tə] [kɑːv] [ðə; ði] [məʊst] [ˈdɪfɪkəlt] [dʒɔɪnt] [wɪð] [ˈpɜːfɪkt] [skɪl] [ænd; ənd] [iːz] .
**one must be able to carve the most difficult joint with perfect skill and ease .**
一 必须 是 有能力的 到 雕刻 这 最多 难的 联合的 和 完美的 技能 和 舒适 .

必须能够以完美的技巧和轻松的姿态雕刻出最复杂的关节。

[bʌt; bət] [ˈɑːftə(r)] [ɔːl] [ðɪs] [ˈstʌdi] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [ɡreɪt] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv] [ˈpræktɪs] [ˈfeɪljə(r)] [ˈɒf(ə)n] [ˈhæpənz] ,
**But after all this study and a great amount of practice failure often happens ,**
但 后 全部 这 学习 和 一个 伟大的 数量 的 实践 失败 经常 发生 ,

但是，经过这么多学习和大量的练习之后，失败往往还是会发生。

[ænd; ənd] [bleɪm] [ɪz] [leɪd] [əˈpɒn] [ðə; ði] [ˈkɑːvə(r)] [wɪtʃ] [ˈriːəli] [bɪˈlɒŋz] [tuː; tə] [sʌm; səm] [ˈʌðə(r)] [ˈpɜːs(ə)n] ,
**and blame is laid upon the carver which really belongs to some other person ,**
和 责备 是 铺设 之上 这 雕刻家 哪个 真的 属于 到 一些 其他 人 ,

而实际上应该由其他人承担责任，却被归咎于雕刻者。

— [ðə; ði] [ˈbʊtʃə(r)] , [ðə; ði] [kʊk] , [ðə; ði] [ˈteɪb(ə)l] - [ɡɜːl] , [ɔː(r)] [ðə; ði] [ɡest] .
**— the butcher , the cook , the table - girl , or the guest .**
— 这 屠夫 , 这 厨师 , 这 桌子 - 女孩 , 或者 这 客人 .

——屠夫、厨师、服务员或客人。

[nɒt] [ɔːl] [men] [huː] [sel] [miːt] [nəʊ] [ɔː(r)] [ˈpræktɪs] [ðə; ði] [best] [wei] [ɒv; əv] [ˈkʌtɪŋ] [ʌp] [miːt] .
**Not all men who sell meat know or practice the best way of cutting up meat .**
不是 全部 男人 WHO 卖 肉 知道 或者 实践 这 最好的 方式 的 切割 向上 肉 .

并非所有卖肉的人都知道或懂得如何正确地切割肉类。

[mʌtʃ] [meɪ] [biː; bi] [dʌn] [baɪ] [ðə; ði] [ˈbʊtʃə(r)] [ænd; ənd] [baɪ] [ðə; ði] [kʊk] [tuː; tə] [fəˈsɪlɪteɪt] [ðə; ði] [wɜːk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈkɑːvə(r)] .
**Much may be done by the butcher and by the cook to facilitate the work of the carver .**
很多 可能 是 完毕 经过 这 屠夫 和 经过 这 厨师 到 促进 这 工作 的 这 雕刻家 .

屠夫和厨师可以做很多事情来方便切肉师的工作。

[ðiːz] [helps] [wɪl] [biː; bi] [ˈnəʊtɪst] [mɔː(r)] [pəˈtɪkjələli] [ˈʌndə(r)] [ðə; ði] [hed] [ɒv; əv] [ˈspeʃ(ə)l] [ˈdɪʃɪz] .
**These helps will be noticed more particularly under the head of special dishes .**
这些 帮助 将要 是 注意到 更多的 特别 在下面 这 头 的 特别的 菜肴 .

这些帮助将在特色菜肴部分得到更明显的体现。

[æn; ən] [ɪ'senʃ(ə)l] [eɪd][tu:; tə] ['i:zi] ['kɑ:vɪŋ] , [ænd; ənd][wʌn]['ɒf(ə)n] [,əʊvə'lʊkt] ,
**An essential aid to easy carving , and one often overlooked ,**
一个 基本的 援助 到 简单的 雕刻 , 和 一 经常 被忽视的 ,

这是便于雕刻的必备辅助工具，却常常被人忽视。

[ɪz] [ðæt] [ðə; ði]['plætə(r)][bi:; bi] [lɑ:dʒ] [ɪ'nʌf] [tu:; tə][həʊld][nɒt] ['mɪəli] [ðə; ði][dʒɔɪnt][ɔ:(r)] [faʊl] [waɪl]
**is that the platter be large enough to hold not merely the joint or fowl while**
是 那 这 拼盘 是 大的 足够的 到 抓住 不是 仅仅 这 联合的 或者 鸡 尽管
[həʊl] ,
**whole ,**
所有的 ,

盘子要足够大，不仅能盛放整只肉块或整只家禽，

[bʌt; bət]['ɔ:lsəʊ][ðə; ði] ['sevrəl] ['pɔ:ʃənz] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [dɪ'tætʃt] .
**but also the several portions as they are detached .**
但 还 这 一些 部分 作为 他们 是 分离的 .

但也包括分离后的各个部分。

[ðə; ði][dʒɔɪnt][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði]['plætə(r)] ,
**The joint should be placed in the middle of the platter ,**
这 联合的 应该 是 放置 在 这 中间 的 这 拼盘 ,

接缝处应放在盘子的中央。

[ɪn][ðə; ði][pə'zɪʃ(ə)n]['ɪndə,keɪtɪd]['ʌndə(r)]['speʃ(ə)l][də'rekʃ(ə)nz] .
**in the position indicated under special directions .**
在 这 位置 表明的 在下面 特别的 方向 .

按照特殊指示的位置。

[ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [sə'fɪʃ(ə)nt] [speɪs] [ɒn]['aɪðə(r)][saɪd][fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] ['pɔ:ʃənz] [ɒv; əv] [mi:t] [æz; əz]
**There should be sufficient space on either side for the portions of meat as**
那里 应该 是 充足的 空间 在 任何一个 边 为了 这 部分 的 肉 作为
[ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [kɑ:rvd] ;
**they are carved ;**
他们 是 雕刻 ;

两侧应留有足够的空间，以便放置切好的肉块；

[ðæt] [ɪz] , [speɪs] [ɒn][ðə; ði] ['bɒtəm] ,
**that is , space on the bottom ,**
那 是 , 空间 在 这 底部 ,

也就是说，底部留有空间。

[nʌn] [ɒv; əv][ðə; ði]['slaɪsɪz] ['bi:ɪŋ] [ə'laʊd] [tu:; tə] [hæŋ] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .
**none of the slices being allowed to hang over the edge of the dish .**
没有任何 的 这 切片 存在 允许 到 悬挂 超过 这 边缘 的 这 盘子 .

所有切片都不能悬在盘子边缘之外。

[ɪf] ['nesəsəri] , [prə'vaɪd] [æn; ən]['ekstrə] [dɪʃ] .
**If necessary , provide an extra dish .**
如果 必要的 , 提供 一个 额外的 盘子 .

如有需要，请额外提供一道菜。

[ðə; ði] [pə'sɪstənsi] [wɪð] [wɪtʃ] [sʌm; səm] ['haʊski:pə(r)] [klɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ][smɔ:l] [dɪʃ] [fɔ:(r); fə(r)][fɪə(r)]
**The persistency with which some housekeepers cling to a small dish for fear**
这 持久性 和 哪个 一些 管家 黏着 到 一个 小的 盘子 为了 害怕
[ðə; ði] [mi:t] [wɪl] [lʊk] [lɒst] [ɒn][ə; eɪ]['lɑ:dʒə(r)][wʌn]['ɒf(ə)n] [meɪks] [sək'sesf(ə)l] ['kɑ:vɪŋ] [ɪm'pɒsəb(ə)l] .
**the meat will look lost on a larger one often makes successful carving impossible .**
这 肉 将要 看 丢失的 在 一个 更大的 一 经常 制作 成功的 雕刻 不可能的 .

有些家庭主妇因为害怕肉放在大盘子里会显得太小而坚持使用小盘子，这往往导致无法成功地切肉。

[ðə; ði]['plætə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [pleɪst] [nɪə(r)][ðə; ði]['kɑ:və(r)] ,
**The platter should be placed near the carver ,**
这 拼盘 应该 是 放置 靠近 这 雕刻家 ,

盘子应该放在雕刻者附近，

[ðæt] [hiː; hi] [meɪ] ['iːzəli] [riːtʃ] ['eni] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] .
**that he may easily reach any part of the joint .**
那 他 可能 容易地 抵达 任何 部分 的 这 联合的 .

这样他就能轻易够到关节的任何部位。

[ðə; ði] [kʊk] [ʃʊd; ʃəd] [siː] [ðæt] [ɔːl] ['skjuːəz] , [strɪŋz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
**The cook should see that all skewers , strings , etc . ,**
这 厨师 应该 看 那 全部 烤串 , 字符串 , ETC . ,

厨师应该检查所有的烤肉串签、绳子等。

[biː; bi] [rɪ'muːvd] [bɪ'fɔː(r)] ['sendɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [ɔː(r)] [fɪʃ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
**be removed before sending the meat or fish to the table .**
是 已移除 前 发送 这 肉 或者 鱼 到 这 桌子 .

在将肉或鱼端上餐桌之前，必须去除这些杂质。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ɪk'striːmli] ['ɔːkwəd] [tuː; tə] [faɪnd] [wʌnz] [naɪf] [ɪm'piːdɪd] [baɪ] [ə; eɪ] [bɪt] [ɒv; əv] [twaɪn] .
**It is extremely awkward to find one's knife impeded by a bit of twine .**
它 是 极其 尴尬的 到 寻找 一个人的 刀 受阻 经过 一个 少量 的 缠绕 .

刀子被绳子缠住，用起来非常尴尬。

[ðə; ði] ['kɑːvə(r)] [meɪ] [stænd] [ɔː(r)] [sɪt] , [æz; əz] [suːts] [hɪz; ɪz] [kən'viːniəns] .
**The carver may stand or sit , as suits his convenience .**
这 雕刻家 可能 站立 或者 坐 , 作为 西装 他的 方便 .

雕刻者可以站着或坐着，根据自己的方便而定。

['eniθɪŋ] [ðæt] [ɪz] [dʌn] ['iːzəli] [ɪz] ['dʒen(ə)rəli] [dʌn] ['greɪsfəli] ,
**Anything that is done easily is generally done gracefully ,**
任何事物 那 是 完毕 容易地 是 一般来说 完毕 优雅地 ,

凡事若做起来容易，通常都会做得优雅得体。

[bʌt; bət] [wen] [wʌn] [wɜːks] [æt; ət] [ə; eɪ] [ˌdɪsəd'vɑːntɪdʒ] ['ɔːkwədnəs] [ɪz] ['ɔːlweɪz] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] .
**but when one works at a disadvantage awkwardness is always the result .**
但 什么时候 一 作品 在 一个 劣势 尴尬 是 总是 这 结果 .

但是，当一个人处于劣势时，结果总是会很尴尬。

[ə; eɪ] ['veri] [ɪm'pɔːt(ə)nt] ['mætə(r)] [ɪz] [ðə; ði] [kən'dɪʃn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [naɪf] .
**A very important matter is the condition of the knife .**
一个 非常 重要的 事情 是 这 状况 的 这 刀 .

刀具的状况非常重要。

[ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['hænd(ə)l] ['iːzi] [tuː; tə] [grɑːsp] , [ə; eɪ] [lɒŋ] , [θɪn] , [ʃɑːp] , ['pɔɪntɪd] [bleɪd] ,
**It should have a handle easy to grasp , a long , thin , sharp , pointed blade ,**
它 应该 有 一个 处理 简单的 到 抓牢 , 一个 长的 , 薄的 , 锋利的 , 尖 刀刃 ,

它应该有一个易于抓握的手柄，以及一把细长、锋利、尖锐的刀刃。

[ænd; ənd] [biː; bi] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [saɪz] [ə'dæptɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ɑːtɪk(ə)l] [tuː; tə] [biː; bi] [kɑːrvd] [ænd; ənd] [tuː; tə]
**and be of a size adapted to the article to be carved and to**
和 是 的 一个 尺寸 改编 到 这 文章 到 是 雕刻 和 到
[ðə; ði] ['pɜːs(ə)n] ['juːzɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .
**the person using it .**
这 人 使用 它 .

并且尺寸要适合要雕刻的物品和使用者。

[ə; eɪ] ['leɪdi] [ɔː(r)] [ə; eɪ] [tʃaɪld] [wɪl] [prɪ'fɜː(r)] [ə; eɪ] [smɔːl] [naɪf] .
**A lady or a child will prefer a small knife .**
一个 女士 或者 一个 孩子 将要 更喜欢 一个 小的 刀 .

女士或儿童会更喜欢小刀。

[biː; bi][æz; əz][pə'tɪkjələ(r)][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði] [naɪf] [ʃɑːp] [æz; əz][tuː; tə][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] [braɪt]
**Be as particular to have the knife sharp as to have it bright**
是 作为 特别的 到 有 这 刀 锋利的 作为 到 有 它 明亮的
[ænd; ənd] [kliːn] ;
**and clean ;**
和 干净的 ;

要像保持刀身光亮洁净一样，注重刀刃的锋利度；

[ænd; ənd] ['ɔːlweɪz] ['ʃɑːpən] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'fɔː(r)] [ə'naʊnsɪŋ] [ðə; ði] ['dɪnə(r)] .
**and always sharpen it before announcing the dinner .**
和 总是 锐化 它 前 宣布 这 晚餐 .

宣布晚餐开始前一定要把刀磨锋利。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [ə'nɔɪɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['pɜːs(ə)n][tuː; tə][biː; bi][ə'blaɪdʒd][tuː; tə] [weɪt] [ænd; ənd] ['ʃɑːpən]
**It is very annoying for a person to be obliged to wait and sharpen**
它 是 非常 恼人的 为了 一个 人 到 是 有义务 到 等待 和 锐化
[ðə; ði] [naɪf] ,
**the knife ,**
这 刀 ,

被迫等待和磨刀是一件非常令人恼火的事情。

[ɔː(r)][tuː; tə] [tɜːn] [ðə; ði] [miːt] [raʊnd] [tuː; tə] [get] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] [raɪt] [pə'zɪʃ(ə)n] .
**or to turn the meat round to get it into the right position .**
或者 到 转动 这 肉 圆形的 到 得到 它 进入 这 正确的 位置 .

或者将肉翻过来，使其处于正确的位置。

['nevə(r)] [ə'laʊ] [ə; eɪ] ['kɑːvɪŋ] - [naɪf] [tuː; tə][biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [kʌt] [bred] ,
**Never allow a carving - knife to be used to cut bread ,**
绝不 允许 一个 雕刻 - 刀 到 是 用过的 到 切 面包 ,

绝对不要让切肉刀用来切面包。

[ɔː(r)][fɔː(r); fə(r)] ['eni] ['ʌðə(r)][ðæn; ðən][ɪts] [lɪ'dʒɪtɪmət] ['pɜːpəs] .
**or for any other than its legitimate purpose .**
或者 为了 任何 其他 比 它是 合法的 目的 .

或用于其合法目的之外的任何其他用途。

[ðə; ði] [fɔːk] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [strɒŋ] , [wɪð] [lɒŋ] [taɪns] , [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ] [gɑːd] .
**The fork should be strong , with long tines , and should have a guard .**
这 叉 应该 是 强的 , 和 长的 齿 , 和 应该 有 一个 警卫 .

叉子应该结实，叉齿要长，并且应该有护罩。

[pleɪs] [ðə; ði] [fɔːk] [diːp] [ɪ'nʌf] [ɪn][ðə; ði] [miːt] [səʊ] [ðæt] [juː; jʊ][kæn; kən][həʊld][ˌaɪ 'tiː] ['fɜːmli] [ɪn]
**Place the fork deep enough in the meat so that you can hold it firmly in**
地方 这 叉 深的 足够的 在 这 肉 所以 那 你 能 抓住 它 牢牢 在
[pə'zɪʃ(ə)n] .
**position .**
位置 .

将叉子深深插入肉中，以便你能牢牢地握住它。

[həʊld][ðə; ði] [naɪf] [ænd; ənd] [fɔːk] [ɪn][æn; ən] ['iːzi] , ['nætʃ(ə)rəl] [weɪ] .
**Hold the knife and fork in an easy , natural way .**
抓住 这 刀 和 叉 在 一个 简单的 , 自然的 方式 .

以轻松自然的方式握住刀叉。

['meni] [p'ɜːsənz] [grɑːsp][ðə; ði] [fɔːk] [æz; əz] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][wɜː(r); wə(r)][ə; eɪ]['dægə(r)] , [ænd; ənd][stæb][ˌaɪ 'tiː]
**Many persons grasp the fork as if it were a dagger , and stab it**
许多 人 抓牢 这 叉 作为 如果 它 是 一个 匕首 , 和 刺 它
['ɪntuː][ðə; ði] [miːt] ;
**into the meat ;**
进入 这 肉 ;

许多人握着叉子就像握着匕首一样，把它刺进肉里；

[bʌt; bət] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [dɪ'spleɪ] [ɒv; əv] [fɔːs] [ɪz][ʌn'nesəsəri; ʌn'nesɪsəri][ænd; ənd] ['klaʊnɪʃ] .
**but such a display of force is unnecessary and clownish .**
但 这样的 一个 展示 的 力量 是 不必要 和 小丑 .

但这种武力展示既没有必要，又很滑稽。

[ðə; ði][hænd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['əʊvə(r)][ðə; ði]['hænd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [fɔːk] , [ðə; ði] [pɑːm] [daʊn] , [ænd; ənd]
**The hand should be over the handle of the fork , the palm down , and**
这 手 应该 是 超过 这 处理 的 这 叉 , 这 棕榈 向下 , 和
[ðə; ði] ['fɔːfɪŋgə(r)] [ɪk'stendɪd] .
**the forefinger extended .**
这 食指 扩展 .

手应放在叉柄上，掌心向下，食指伸出。

[duː; də][nɒt] [ə'pɪə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [hɑːd] [wɜːk] [ɒv; əv] ['kɑːvɪŋ] .
**Do not appear to make hard work of carving .**
做 不是 出现 到 制作 难的 工作 的 雕刻 .

不要显得雕刻很费力。

[ə'vɔɪd] [ɔːl] ['skaʊlɪŋ] [ɔː(r)] [kən'tɔːʃn] [ɒv; əv][ðə; ði] [maʊθ] [ɪf] [ə; eɪ] ['dɪfɪkəlt] [spɒt] [biː; bi] [tʌtʃt] .
**Avoid all scowling or contortion of the mouth if a difficult spot be touched .**
避免 全部 皱眉 或者 扭曲 的 这 嘴 如果 一个 难的 点 是 感动 .

如果触碰到敏感部位，请避免皱眉或扭曲嘴部。

[doʊnt][let][jɔː(r); jə(r)] ['kaʊntənəns] [bɪ'treɪ] [ðə; ði] ['tʌfnəs] [ɒv; əv][ðə; ði][dʒɔɪnt][ɔː(r)][jɔː(r); jə(r)] [əʊn]
**Don't let your countenance betray the toughness of the joint or your own**
不 让 你的 面容 背叛 这 韧性 的 这 联合的 或者 你的 自己的
[læk] [ɒv; əv] [skɪl] .
**lack of skill .**
缺少 的 技能 .

不要让你的表情泄露关节的难缠程度或你自身技术不足。

[wɜːk] ['sləʊli] [bʌt; bət] ['skɪlfəli] , [ænd; ənd] [ðʌs] [ə'vɔɪd][ðə; ði]['deɪndʒə(r)][ɒv; əv] ['lændɪŋ] [ðə; ði][dʒɔɪnt][ɪn]
**Work slowly but skilfully , and thus avoid the danger of landing the joint in**
工作 缓慢地 但 巧妙地 , 和 因此 避免 这 危险 的 降落 这 联合的 在
[jɔː(r); jə(r)] ['neɪbərz] [læp] .
**your neighbor's lap .**
你的 邻居 膝 .

动作要慢而熟练，这样才能避免把烟卷掉到邻座腿上的危险。

[duː; də][nɒt][biː; bi] ['gɪlti] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪs'kɜːtəsi] [ɒv; əv] ['ɑːskɪŋ] [iːtʃ] [gest] , [bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ][bɪ'gɪn]
**Do not be guilty of the discourtesy of asking each guest , before you begin**
做 不是 是 有罪的 的 这 失礼 的 问 每个 客人 , 前 你 开始
[tuː; tə] [kɑːv] ,
**to carve ,**
到 雕刻 ,

切勿在开始雕刻之前，不礼貌地询问每位客人。

[tuː; tə] [tʃuːz] [bɪ'twiːn] [rəʊst] [læm] [ænd; ənd] [ wɔːm ] - ['əʊvə(r)] [biːf] , [ɔː(r)] [bɪ'twiːn] [paɪ][ænd; ənd]
**to choose between roast lamb and warmed - over beef , or between pie and**
到 选择 之间 烤 羊肉 和 温暖 - 超过 牛肉 , 或者 之间 馅饼 和
['pʊdɪŋ] ,
**pudding ,**
布丁 ,

可以选择烤羊肉还是热牛肉，或者可以选择馅饼还是布丁。

[ɔː(r)] [wɒt'evə(r)] [juː; jʊ] [meɪ] [hæv; həv] ,
**or whatever you may have ,**
或者 任何 你 可能 有 ,

或者你拥有的任何东西，

[ænd; ənd] [ðʌs] [kɔːz] [ə; eɪ] [gest] [huː] [meɪ] [hæv; həv] ['tʃəʊzn] [ðə; ði] [læm] [ɔː(r)][ðə; ði][paɪ][ðə; ði]
and thus cause a guest who may have chosen the lamb or the pie the
和 因此 原因 一个 客人 WHO 可能 有 选定 这 羊肉 或者 这 馅饼 这
[dɪs'kʌmfət] [ɒv; əv] ['nəʊɪŋ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [biːn] [kʌt] ['səʊlli] [fɔː(r); fə(r)][hɜː(r); hə(r)] .
discomfort of knowing that it has been cut solely for her .
不适 的 会心 那 它 有 到过 切 仅 为了 她 .

因此，选择羊肉或馅饼的客人可能会感到不舒服，因为他们知道这些肉是专门为她切的。

[sʌtʃ] [ɪ'kɒnəmi] [meɪ] [biː; bi][ɪk'skjuːzəb(ə)l][ɪn][ðə; ði] ['prɪvəsi] [ɒv; əv] [wʌnz] [əʊn] ['fæməli] ,
Such economy may be excusable in the privacy of one's own family ,
这样的 经济 可能 是 情有可原 在 这 隐私 的 一个人的 自己的 家庭 ,

这种节俭的做法在自己家庭的私密空间里或许情有可原。

[bʌt; bət] [nɒt] [ɪn] [ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ɒv; əv] [ɪn'vaɪtɪd] [gests] .
but not in the presence of invited guests .
但 不是 在 这 在场 的 受邀 客人 .

但不要在受邀客人面前这样做。

[fɜːst] [dɪ'vaɪd] [ɔː(r)] [kɑːv] [wɒt] [juː; jʊ] [hæv; həv] [tuː; tə] [sɜːv] , [ænd; ənd] [ðen] ['ɒfə(r)] [ðə; ði] [tʃɔɪs] [tuː; tə]
First divide or carve what you have to serve , and then offer the choice to
第一的 划分 或者 雕刻 什么 你 有 到 服务 , 和 然后 提供 这 选择 到
[jɔː(r); jə(r)] [gests] .
your guests .
你的 客人 .

首先将你要上菜的食物分成几份或切好，然后让客人选择。

“ [tuː; tə] [kɑːv] [ænd; ənd] [sɜːv] ['diːsntli] [ænd; ənd] [ɪn] [gʊd] ['ɔːdə(r)] ” [ɪz] [ɪn'diːd] ['meɪnli] [ðə; ði] ['djuːti]
“ To carve and serve decently and in good order ” is indeed mainly the duty
“ 到 雕刻 和 服务 体面地 和 在 好的 命令 ” 是 的确 主要 这 责任
[ɒv; əv] [ðə; ði] [həʊst] ;
of the host ;
的 这 主持人 ;

“妥善地、有条不紊地切菜上菜”的确主要是主人的职责；

[bʌt; bət] [ðeə(r)] [ɪz] ['sʌmtaɪmz] [æn; ən] [ʌn'fɔːtʃənət] [læk] [ɒv; əv] [skɪl] [ɒn] [ðə; ði] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði]
but there is sometimes an unfortunate lack of skill on the part of the
但 那里 是 有时 一个 不幸 缺少 的 技能 在 这 部分 的 这
['həʊstəs] [ɪn] [hɜː(r); hə(r)] [ʃeə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['sɜːvɪŋ] .
hostess in her share of the serving .
女主人 在 她 分享 的 这 服务 .

但有时女主人在上菜方面却不幸缺乏技巧。

[ə; eɪ] ['sɜːt(ə)n] [praɪd] [ɪz] [pə'mɪtɪd] [tuː; tə] [hɜː(r); hə(r)] , [ænd; ənd] [ɪz] [ɪk'spektɪd] [ɒv; əv] [hɜː(r); hə(r)] , [ɪn]
A certain pride is permitted to her , and is expected of her , in
一个 肯定 自豪 是 允许 到 她 , 和 是 预期的 的 她 , 在
['sɜːvɪŋ] ['niːtli] [hɜː(r); hə(r)] [tiː] ,
serving neatly her tea ,
服务 整齐地 她 茶 ,

她可以对自己的茶水摆放得整整齐齐感到自豪，这也是人们期望她做到的。

['kɒfi] , [ænd; ənd] [suːp] , [ɪn] [dɪ'vaɪdɪŋ] [ə'prəʊpriətli] [hɜː(r); hə(r)] [paɪz] [ænd; ənd] ['pʊdɪŋz] ,
coffee , and soup , in dividing appropriately her pies and puddings ,
咖啡 , 和 汤 , 在 分割 适当 她 馅饼 和 布丁 ,

咖啡和汤，以及她恰到好处地分配的馅饼和布丁，

[ænd; ənd] ['iːv(ə)n] [ɪn] ['kʌtɪŋ] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒɪŋ] ['deftli] [ðə; ði] [bred] [ə'pɒn] [hɜː(r); hə(r)] [bɔːd] .
and even in cutting and arranging deftly the bread upon her board .
和 甚至 在 切割 和 安排 巧妙地 这 面包 之上 她 木板 .

甚至连切面包和在砧板上摆放面包的动作都十分娴熟。

[ə; eɪ] [wɜːd] [tuː; tə][ðə; ði] [gest] , [ænd; ənd] [ðen] [wiː; wi] [wɪl] [prə'siːd] [tuː; tə][ɪk'splɪsɪt][də'rekʃ(ə)nz] .
**A word to the guest , and then we will proceed to explicit directions .**
一个 单词 到 这 客人 , 和 然后 我们 将要 继续 到 显式 方向 .

先给客人说几句，然后我们再给出具体的指示。

['nevə(r)][steə(r)][æt; ət][ðə; ði]['kɑːvə(r)] .
**Never stare at the carver .**
绝不 盯 在 这 雕刻家 .

永远不要盯着雕刻者看。

[rɪ'membə(r)] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)][ɪn'vaɪtɪd][tuː; tə][daɪn] , [nɒt][tuː; tə] [teɪk] [ə; eɪ]['les(ə)n][ɪn] ['kɑːvɪŋ] .
**Remember you are invited to dine , not to take a lesson in carving .**
记住 你 是 受邀 到 用餐 , 不是 到 拿 一个 课 在 雕刻 .

记住，您是被邀请来用餐的，而不是来上雕刻课的。

[ə'pɪə(r)] ['pɜːfɪktli] [ʌn'kɒnʃəs] [ɒv; əv][hɪz; ɪz] ['efəts] ;
**Appear perfectly unconscious of his efforts ;**
出现 完美 无意识 的 他的 努力 ;

完全没有意识到自己的努力；

[ə; eɪ] [glɑːns] [naʊ] [ænd; ənd] [ðen] [wɪl] [gɪv] [juː; jʊ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['ɪnsaɪt] ['ɪntuː][hɪz; ɪz] ['meθəd] .
**a glance now and then will give you sufficient insight into his method .**
一个 瞥一眼 现在 和 然后 将要 给 你 充足的 洞察力 进入 他的 方法 .

时不时地瞥一眼，你就能对他的方法有足够的了解。

[ðeə(r)]['ɒf(ə)n] [ siːm ] [tuː; tə][biː; bi][æn; ən][ˌɪrɪ'zɪstəb(ə)l][ˌfæsɪ'neɪʃ(ə)n][ə'baʊt] ['kɑːvɪŋ] [wɪtʃ] [ 'sailəns ] [ɔːl]
**There often seems to be an irresistible fascination about carving which silences all**
那里 经常 似乎 到 是 一个 无法抗拒 魅力 关于 雕刻 哪个 沉默 全部
[tʌŋz] [ænd; ənd] [drɔːz] [ɔːl] [aɪz] [tuː; tə][ðə; ði] [hed] [ɒv; əv][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
**tongues and draws all eyes to the head of the table .**
舌头 和 平局 全部 眼睛 到 这 头 的 这 桌子 .

人们似乎对雕刻有着不可抗拒的迷恋，它能让所有人噤声，让所有人的目光都聚焦在餐桌的主位上。

[ðə; ði][məʊst] ['skɪlfl] ['kɑːvə(r)] [wɪl] ['sʌmtaɪmz] [feɪl] [ɪf] ['kɒnʃəs] [ɒv; əv] ['biːɪŋ] [wɒtʃt] .
**The most skilful carver will sometimes fail if conscious of being watched .**
这 最多 熟练 雕刻家 将要 有时 失败 如果 有意识的 的 存在 观看 .

即使是最熟练的雕刻家，如果意识到自己被注视，有时也会失败。

[wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][tækt][ðə; ði]['həʊstəs][kæn; kən] ['iːzəli] [ɪn'geɪdʒ][ðə; ði] [ə'tenʃ(ə)n] [ɒv; əv][hɜː(r); hə(r)]
**With a little tact the hostess can easily engage the attention of her**
和 一个 小的 策略 这 女主人 能 容易地 从事 这 注意力 的 她
[gests] ,
**guests ,**
客人 ,

只要稍加技巧，女主人就能轻松吸引客人的注意力。

[ðæt] [ðə; ði]['kɑːvə(r)] [meɪ] [nɒt][biː; bi] [ə'nɔɪd] .
**that the carver may not be annoyed .**
那 这 雕刻家 可能 不是 是 恼怒 .

雕刻者或许不会感到恼火。

[ʃʊd; ʃəd][jɔː(r); jə(r)] ['prefrəns] [biː; bi] [ɑːskt] , [ænd; ənd][juː; jʊ][hæv; həv]['eni] , [neɪm] [ˌaɪ 'tiː][æt; ət][wʌns] ,
**Should your preference be asked , and you have any , name it at once ,**
应该 你的 偏爱 是 问 , 和 你 有 任何 , 姓名 它 在 一次 ,

如果被问及你的偏好，而你又有任何偏好，请立即说出来。

[prə'vaɪdɪd][ðeə(r)][ɪz]['ɔːlsəʊ] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)]['ʌðə(r)z] [huː] [meɪ] [prɪ'fɜː(r)][ðə; ði] [seɪm] [kaɪnd] .
**provided there is also enough for others who may prefer the same kind .**
假如 那里 是 还 足够的 为了 其他的 WHO 可能 更喜欢 这 相同的 种类 .

当然，也要保证有足够的数量满足其他喜欢同类型食物的人的需求。

[rɪ'membə(r)] [ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['əʊnli] [tuː] ['fɪlɪt] , [ɔː(r)] [saɪd] - [bəʊnz] , [ɔː(r)] ['sekənd] [dʒɔɪnts] ;
**Remember there are only two fillets , or side - bones , or second joints ;**
记住 那里 是 仅有的 二 鱼片 ， 或者 边 - 骨头 ， 或者 第二 关节 ；

记住，只有两块鱼片，或者说侧骨，或者说第二关节；

[ɪf] [juː; jʊ] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] [fɜːst] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːvd] ,
**if you are the first to be served ,**
如果 你 是 这 第一的 到 是 服务 ，

如果你是第一个被服务的人，

[duː; də] [nɒt] [test] [ðə; ði] [skɪl] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kɑːvə(r)] [baɪ] [prɪ'fɜːrɪŋ] [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [əb'teɪn] .
**do not test the skill of the carver by preferring a portion difficult to obtain .**
做 不是 测试 这 技能 的 这 雕刻家 经过 偏好 一个 部分 难的 到 获得 。

不要因为偏爱难以获得的部位而考验雕刻者的技艺。

['meni] [ɒv; əv] [ðiːz] ['kɔːʃnz] [meɪ] [siːm] [ʌn'kɔːld] [fɔː(r); fə(r)] ,
**Many of these cautions may seem uncalled for ,**
许多 的 这些 警告 可能 似乎 未命名 为了 ，

这些警告中有很多可能看起来没有必要，

[bʌt; bət] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] [sə'dʒestid] [baɪ] ['pɜːsən(ə)l] [ˌɒbzə'veɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðeə(r)] [nə'sesəti] .
**but they have been suggested by personal observation of their necessity .**
但 他们 有 到过 建议 经过 个人的 观察 的 他们的 必要性 。

但它们是根据个人观察其必要性而提出的。

['piːp(ə)l] [ɒv; əv] [gʊd] ['briːdɪŋ] [wʊd] ['nevə(r)] [ɜː(r)] [ɪn] ['eni] [ɒv; əv] [ðiːz] [weɪz] ; [bʌt; bət] [ə'læs] ,
**People of good breeding would never err in any of these ways ; but alas ,**
人们 的 好的 选育 会 绝不 犯错 在 任何 的 这些 方式 ； 但 唉 ，

有教养的人绝不会犯这些错误；但可惜的是，

[nɒt] [ɔːl] ['piːp(ə)l] [ɑː(r); ə(r)] [wel] [bred] , [ænd; ənd] [ɪ'neɪt] ['selfɪʃnəs] ['ɒf(ə)n] [krɒps] [aʊt] [ɪn] [smɔːl] ['mætəz] .
**not all people are well bred , and innate selfishness often crops out in small matters .**
不是 全部 人们 是 出色地 繁殖 ， 和 先天 自私 经常 农作物 出去 在 小的 事情 。

并非所有人都是有教养的，与生俱来的自私往往会在小事上显露出来。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ɪk'splɪsɪt] [də'rekʃ(ə)nz] [hæv; həv] [nɒt] [biːn] ['teɪkən] [frɒm; frəm] [bʊks] .
**The following explicit directions have not been taken from books .**
这 下列的 显式 方向 有 不是 到过 已采取 从 图书 。

以下明确的指示并非摘自书籍。

[ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] ['gɪv(ə)n] [tuː; tə] [ðə; ði] ['raɪtə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] [j'ɪəz] [ə'gəʊ] [baɪ] [wʌn] [huː] [wɒz; wəz] [æn; ən] [ə'dept] [ɪn] [ðə; ði] [ɑːt] ,
**They were given to the writer a few years ago by one who was an adept in the art ,**
他们 是 给定 到 这 作家 一个 很少 年 前 经过 一 WHO 曾是 一个 熟练 在 这 艺术 ，

几年前，一位精通此道的人将它们赠予了这位作家。

[huː] [hæd; həd] [rɪ'siːvd] [hɜː(r); hə(r)] [ɪn'strʌkʃ(ə)n] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] ['skɪlfl] ['sɜːdʒən] ,
**who had received her instruction from a skilful surgeon ,**
WHO 有 已收到 她 操作说明 从 一个 熟练 外科医生 ，

她曾师从一位技艺精湛的外科医生，

[ænd; ənd] [huː] [æt; ət][hɜː(r); hə(r)] [əʊn] ['teɪb(ə)l] [geɪv] [ə; eɪ] ['præktɪkl] [ˌdemən'streɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði][fækt]
**and who at her own table gave a practical demonstration of the fact**
和 WHO 在 她 自己的 桌子 给予 一个 实际的 示范 的 这 事实
[ðæt] [ə; eɪ]['leɪdi][kæn; kən][nɒt]['əʊnli] “ [kɑːv] ['diːsntli] [ænd; ənd][ɪn] [gʊd] ['ɔːdə(r)] ,
**that a lady can not only “ carve decently and in good order ,**
那 一个 女士 能 不是 仅有的 “ 雕刻 体面地 和 在 好的 命令 ,

她在自己的餐桌上进行了实际演示，证明一位女士不仅可以“端庄有序地切菜”，

---

” [bʌt; bət] [wɪð] [iːz] [ænd; ənd] ['elɪgəns] .
**” but with ease and elegance .**
” 但 和 舒适 和 优雅 .

但轻松优雅地完成。

---

['speʃ(ə)l] [də'rekʃ(ə)nz] .
**SPECIAL DIRECTIONS .**
特别的 方向 .

特别说明。

---

[tɪp] [ɒv; əv][ðə; ði] ['sɜːlɔɪn] , [ɔː(r)] [rɪb] [rəʊst] .
**TIP OF THE SIRLOIN , OR RIB ROAST .**
提示 的 这 西冷牛排 , 或者 肋骨 烤 .

牛腰肉尖，或肋眼牛排。

---

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['iːzɪə] [tuː; tə] [kɑːv] [ðɪs] [dʒɔɪnt][baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'krɒs] [ðə; ði][rɪbz] , ['pærəlel] [wɪð] [ðə; ði]
**It is easier to carve this joint by cutting across the ribs , parallel with the**
它 是 更轻松 到 雕刻 这 联合的 经过 切割 穿过 这 肋骨 , 平行线 和 这
['bækbəʊn] ,
**backbone ,**
骨干 ,

沿着肋骨横向切割，与脊椎骨平行，更容易雕刻出这个关节。

---

[bʌt; bət] [ðæt] [ɪz] ['kʌtɪŋ] [wɪð] [ðə; ði] [greɪn] ; [ænd; ənd] [miːt] , [ɪ'speʃəli] [biːf] ,
**but that is cutting with the grain ; and meat , especially beef ,**
但 那 是 切割 和 这 粮食 ; 和 肉 , 尤其 牛肉 ,

但那是顺着纹理切；而且肉类，尤其是牛肉，

---

[ siːm ] [mɔː(r)]['tendə(r)] [ɪf] [kʌt] [ə'krɒs] [ðə; ði] [greɪn] .
**seems more tender if cut across the grain .**
似乎 更多的 投标 如果 切 穿过 这 粮食 .

逆纹切开似乎更嫩。

---

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['bækbəʊn] [æt; ət][ðə; ði] [raɪt] .
**Place it on the platter with the backbone at the right .**
地方 它 在 这 拼盘 和 这 骨干 在 这 正确的 .

将它放在盘子上，脊骨朝右。

---

[ɪf] [ðə; ði] ['bækbəʊn] [biː; bi] [nɒt] [rɪ'muːvd] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] ,
**If the backbones be not removed before cooking ,**
如果 这 主干 是 不是 已移除 前 烹饪 ,

如果在烹饪前没有去除脊骨，

---

[pleɪs] [ðə; ði] [fɔːk] [ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ænd; ənd][kʌt] [kləʊz][tuː; tə][ðə; ði] ['bækbəʊn] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði]
**place the fork in the middle and cut close to the backbone down to the**
地方 这 叉 在 这 中间 和 切 关闭 到 这 骨干 向下 到 这
[rɪbz] .
**ribs .**
肋骨 .

将叉子放在中间，沿着脊骨向下切至肋骨。

---

[ʃeɪv] [ɒf] [ðə; ði] [θɪk] , ['grɪsli] [kɔːd] [nɪə(r)][ðə; ði] ['bækbəʊn] , [æz; əz] [ðɪs] , [ɪf] [left] [ɒn] ,
**Shave off the thick , gristly cord near the backbone , as this , if left on ,**
刮胡子 离开 这 厚的 , 令人作呕的 绳索 靠近 这 骨干 , 作为 这 , 如果 左边 在 ,

刮掉脊骨附近那根又粗又硬的筋膜，因为如果留着它，

[ˌɪntəˈfiəz] [wɪð] [ˈkʌtɪŋ] [θɪn] [ˈslaɪsɪz] .
**interferes with cutting thin slices .**
干扰 和 切割 薄的 切片 .

会影响切薄片。

[ðen] [kʌt] , [frɒm; frəm][ðə; ði][saɪd] [ˈnɪərɪst] [juː; jʊ] , [θɪn] [ˈjuːnɪfɔːm][ˈslaɪsɪz][ˈpærəlel] [wɪð] [ðə; ði][rɪbz] .
**Then cut , from the side nearest you , thin uniform slices parallel with the ribs .**
然后 切 , 从 这 边 最近的 你 , 薄的 制服 切片 平行线 和 这 肋骨 .

然后从靠近你的一侧，切出与肋骨平行的薄而均匀的片状物。

[rʌn] [ðə; ði] [naɪf] [ˈʌndə(r)][ænd; ənd] [ˈseprət] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði][bəʊn] .
**Run the knife under and separate them from the bone .**
跑步 这 刀 在下面 和 分离 他们 从 这 骨 .

用刀沿骨头下方划开，将它们与骨头分离。

[ˈmeni] [prɪˈfɜː(r)][tuː; tə] [rɪˈmuːv] [ðə; ði][bəʊn][ænd; ənd][ˈskjuːə(r)][ðə; ði] [miːt] [ˈɪntuː][ə; eɪ][rəʊl][bɪˈfɔː(r)]
**Many prefer to remove the bone and skewer the meat into a roll before**
许多 更喜欢 到 消除 这 骨 和 烤肉串 这 肉 进入 一个 卷 前
[ˈkʊkɪŋ] .
**cooking .**
烹饪 .

许多人喜欢先将骨头剔除，然后将肉卷起来再烹饪。

[ˌaɪ ˈtiː] [meɪ] [ðen] [biː; bi][leɪd] , [fleʃ] [daʊn] , [ɒn][ðə; ði] [dɪʃ] ,
**It may then be laid , flesh down , on the dish ,**
它 可能 然后 是 铺设 , 肉 向下 , 在 这 盘子 ,

然后可以将其肉朝下放在盘子上。

[ænd; ənd] [kɑːrvd] [əˈkrɒs] [ðə; ði][tɒp] [ˌhɒrɪˈzɒntəli] [ɪn] [θɪn] [ˈslaɪsɪz] ; [ɔː(r)] [ɪf] [juː; jʊ][faɪnd][ˌaɪ ˈtiː] [ˈiːziə] ,
**and carved across the top horizontally in thin slices ; or if you find it easier ,**
和 雕刻 穿过 这 顶部 水平方向 在 薄的 切片 ; 或者 如果 你 寻找 它 更轻松 ,

并在顶部横向切成薄片；或者，如果您觉得这样更容易，

[pleɪs] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [ðə; ði][skɪn] [ˈsɜːfɪs] [ʌp] , [ænd; ənd] [kɑːv] [daʊn] [frɒm; frəm][ðə; ði] [fleʃ] [saɪd]
**place it with the skin surface up , and carve down from the flesh side**
地方 它 和 这 皮肤 表面 向上 , 和 雕刻 向下 从 这 肉 边
[ˈnɪərɪst] [juː; jʊ] .
**nearest you .**
最近的 你 .

将肉皮朝上放置，从靠近你的肉面向下雕刻。

[ðɪs] [staɪl] [ɒv; əv] [ˈsɜːvɪŋ] [ɪz][ˈdʒen(ə)rəli] [prɪˈfɜːd] , [bʌt; bət][ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] [ədˈvæntɪdʒ] [ɪn] [rɪˈteɪnɪŋ]
**This style of serving is generally preferred , but there are advantages in retaining**
这 风格 的 服务 是 一般来说 首选 , 但 那里 是 优势 在 保留
[ðə; ði][bəʊn] ;
**the bone ;**
这 骨 ;

这种食用方式通常更受欢迎，但保留骨头也有其优势；

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [θɪn] [end] [wen] [rəʊld] [ˈʌndə(r)][ɪz][nɒt] [kʊkt] [tuː; tə] [sʌtʃ] [ə; eɪ][naɪs] [dɪˈgriː] [ɒv; əv]
**for the thin end when rolled under is not cooked to such a nice degree of**
为了 这 薄的 结尾 什么时候 滚动 在下面 是 不是 煮熟 到 这样的 一个 好的 程度 的
[ˈkrɪspnəs] ,
**crispness ,**
脆度 ,

因为卷起来的那端比较薄，所以烤出来的口感不够酥脆。

[ænd; ənd][ðə; ði][ˈslaɪsɪz][ɑː(r); ə(r)][ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli][ˈlɑːdʒə(r)][ðæn; ðən] [dɪˈzaɪəd] .
**and the slices are usually larger than desired .**
和 这 切片 是 通常 更大的 比 想要的 .

而且切片通常比预期的要大。

[ə'gen] , [ðə; ði] [rɪbz] , [baɪ] ['kiːpɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [pə'zɪʃ(ə)n] , [sɪ'kjʊə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [kliːn] [kʌt]
**Again , the ribs , by keeping the meat in position , secure for it a clean cut**
再次 ， 这 肋骨 ， 经过 保持 这 肉 在 位置 ， 安全的 为了 它 一个 干净的 切
,
**,**
,

再次强调，肋骨通过固定肉的位置，确保了切口干净利落。

---

[ænd; ənd] [nɒt] [wʌn] ['brəʊkən] [ænd; ənd] ['dʒægɪd] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [θɪn] [end] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [ɔː(r)] [nɒt]
**and not one broken and jagged , and the thin end may be served or not**
和 不是 一 破碎的 和 锯齿状 ， 和 这 薄的 结尾 可能 是 服务 或者 不是
,
**,**
,

没有一根断裂或锯齿状的，细的一端可以食用，也可以不食用。

---

[æz; əz] [juː; jʊ] [pliːz] .
**as you please .**
作为 你 请 .

如你所愿。

---

['sɜːlɔɪn] [rəʊst] .
**SIRLOIN ROAST .**
西冷牛排 烤 .

西冷烤肉。

---

[ðə; ði] ['bækbəʊn] [ɔː(r)] ['θɪkɪst] [end] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [æt; ət] [ðə; ði] [raɪt] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] .
**The backbone or thickest end should be at the right end of the dish .**
这 骨干 或者 最厚 结尾 应该 是 在 这 正确的 结尾 的 这 盘子 .

脊骨或最粗的一端应该放在盘子的右侧。

---

[kɑːv] [ə; eɪ] ['sɜːlɔɪn] [rəʊst] [baɪ] ['kʌtɪŋ] ['sevrəl] [θɪn] ['slaɪsɪz] ['pærəlel] [wɪð] [ðə; ði] [rɪbz] .
**Carve a sirloin roast by cutting several thin slices parallel with the ribs .**
雕刻 一个 西冷牛排 烤 经过 切割 一些 薄的 切片 平行线 和 这 肋骨 .

将牛里脊肉切成几片薄片，与肋骨平行。

---

[ðen] [kʌt] [daʊn] [ə'krɒs] [ðə; ði] [rɪbz] [nɪə(r)] [ðə; ði] ['bækbəʊn] , [ænd; ənd] ['ɔːlsəʊ] [æt; ət] [ðə; ði] [flæŋk] [end] ,
**Then cut down across the ribs near the backbone , and also at the flank end ,**
然后 切 向下 穿过 这 肋骨 靠近 这 骨干 ， 和 还 在 这 侧翼 结尾 ，

然后沿着靠近脊椎的肋骨向下切开，并在侧腹末端也切开。

---

[ænd; ənd] ['seprət] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] .
**and separate the slices .**
和 分离 这 切片 .

然后将切片分开。

---

[ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] [ænd; ənd] [jet] [rɪ'meɪn] ['slaɪsɪz] , [nɒt] ['ʃeɪvɪŋz] .
**The slices should be as thin as possible and yet remain slices , not shavings .**
这 切片 应该 是 作为 薄的 作为 可能的 和 然而 保持 切片 ， 不是 刨花 .

切片要尽可能薄，但仍要保持切片的形状，而不是刨成薄片。

---

[tɜːn] [ðə; ði] [miːt] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] [ðə; ði] ['tendəlɔɪn] [ænd; ənd] [slaɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm]
**Turn the meat over and cut out the tenderloin and slice it in the same**
转动 这 肉 超过 和 切 出去 这 里脊肉 和 片 它 在 这 相同的
['mænə(r)] [ə'krɒs] [ðə; ði] [greɪn] ;
**manner across the grain ;**
方式 穿过 这 粮食 ；

将肉翻过来，切下里脊肉，然后逆着纹理切片；

---

[ɔː(r)] [tɜːn] [ðə; ði] [miːt] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['tendəlɔɪn] [fɜːst] .
**or turn the meat over and remove the tenderloin first .**
或者 转动 这 肉 超过 和 消除 这 里脊肉 第一的 .

或者将肉翻过来，先取出里脊肉。

['meni] [prɪ'fɜː(r)][tuː; tə] [liːv] [ðə; ði] ['tendələɪn] [tuː; tə][biː; bi] [sɜːvd] [kəʊld] .
**Many prefer to leave the tenderloin to be served cold .**
许多 更喜欢 到 离开 这 里脊肉 到 是 服务 寒冷的 .

很多人喜欢将牛里脊肉冷着吃。

---

[kʌt] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][ðə; ði][krɪsp][fæt][ɒn][ðə; ði][flæŋk][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] ,
**Cut slices of the crisp fat on the flank in the same way ,**
切 切片 的 这 脆 胖的 在 这 侧翼 在 这 相同的 方式 ,

用同样的方法将牛腩上酥脆的脂肪切成片。

---

[ænd; ənd] [sɜːv] [tuː; tə] [ðəʊz] [huː] [wɪʃ] [ˌaɪ 'tiː] .
**and serve to those who wish it .**
和 服务 到 那些 WHO 希望 它 .

并为有需要的人提供服务。

---

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][pɑːt] [wɪtʃ] ['meni] [dɪs'laɪk] , [bʌt; bət][sʌm; səm] [p'ɜːsənz] [kən'sɪdə(r)][ˌaɪ 'tiː] ['veri] [tʃɔɪs] .
**This is a part which many dislike , but some persons consider it very choice .**
这 是 一个 部分 哪个 许多 不喜欢 , 但 一些 人 考虑 它 非常 选择 .

很多人不喜欢这一部分，但也有人认为它非常精彩。

---

['ɔːlweɪz] ['ɒfə(r)][ˌaɪ 'tiː] [ən'les] [juː; jʊ] [nəʊ] [ðə; ði] [teɪsts] [ɒv; əv] [ðəʊz] [huːm] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)] ['sɜːvɪŋ] .
**Always offer it unless you know the tastes of those whom you are serving .**
总是 提供 它 除非 你 知道 这 口味 的 那些 谁 你 是 服务 .

除非你了解你所服务对象的口味，否则一定要提供这种食物。

---

[ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [rʌmp] .
**THE BACK OF THE RUMP .**
这 后退 的 这 臀部 .

臀部后侧。

---

[ə; eɪ] [rəʊst] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [rʌmp] , [ɪf] [kʊkt] [wɪ'ðaʊt] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [bəʊn] ,
**A roast from the back of the rump , if cooked without removing the bone ,**
一个 烤 从 这 后退 的 这 臀部 , 如果 煮熟 没有 移除 这 骨 ,

烤制牛臀后部的肉，如果烹制时不剔骨的话。

---

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['bækbəʊn] [ɒn][ðə; ði]['fɑːðə(r)] [saɪd] .
**should be placed on the platter with the backbone on the farther side .**
应该 是 放置 在 这 拼盘 和 这 骨干 在 这 更远 边 .

应该将肉放在盘子上，脊骨朝外。

---

[kʌt] [fɜːst] [ˌʌndə'niːθ] [tuː; tə]['luːs(ə)n][ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði][bəʊn] .
**Cut first underneath to loosen the meat from the bone .**
切 第一的 下 到 松开 这 肉 从 这 骨 .

先从骨头下方切开，使肉与骨头分离。

---

[ðen] , [ɪf] [ðə; ði]['fæməli][biː; bi] [lɑːdʒ] [ænd; ənd][ɔːl][ðə; ði] [miːt] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [juːst] ,
**Then , if the family be large and all the meat is to be used ,**
然后 , 如果 这 家庭 是 大的 和 全部 这 肉 是 到 是 用过的 ,

那么，如果家庭成员众多，而且所有的肉都要用完，

---

[ðə; ði]['slaɪsɪz] [meɪ] [biː; bi][kʌt] ['leŋθwaɪz] ; [bʌt; bət][ʃʊd; ʃəd]['əʊnli][ə; eɪ][smɔːl] ['kwɒntəti][biː; bi] ['niːdɪd] ,
**the slices may be cut lengthwise ; but should only a small quantity be needed ,**
这 切片 可能 是 切 纵向 ; 但 应该 仅有的 一个 小的 数量 是 需要 ,

可以纵向切片；但如果只需要少量的话，

---

[kʌt] ['krɒswaɪz] [ænd; ənd]['əʊnli][frɒm; frəm][ðə; ði][smɔːl] [end] .
**cut crosswise and only from the small end .**
切 横向 和 仅有的 从 这 小的 结尾 .

横向切割，只从小端切开。

---

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ðen] [ɪn]['betə(r)] [ʃeɪp] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['sekənd] [deɪ] .
**It is then in better shape for the second day .**
它 是 然后 在 更好的 形状 为了 这 第二 天 .

这样一来，第二天它的状态就更好了。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][mɔː(r)][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l][tuː; tə] [sɜːv] [ðə; ði] ['pʊrər] [pɑːts] [ðə; ði][fɜːst] [deɪ] ,
**It is more economical to serve the poorer parts the first day ,**
它 是 更多的 经济 到 服务 这 贫穷 部分 这 第一的 天 ,

第一天先服务贫困地区更经济。

---

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['nevə(r)]['betə(r)][ðæn; ðən] [wen] [hɒt][ænd; ənd] ['freʃli] [kʊkt] .
**as they are never better than when hot and freshly cooked .**
作为 他们 是 绝不 更好的 比 什么时候 热的 和 新鲜的 煮熟 .

因为它们只有在热腾腾、刚出炉的时候才最好吃。

---

[rɪ'zɜːv] [ðə; ði][mɔː(r)]['tendə(r)] [miːt] [tuː; tə][biː; bi] [sɜːvd] [kəʊld] .
**Reserve the more tender meat to be served cold .**
预订 这 更多的 投标 肉 到 是 服务 寒冷的 .

将比较嫩的肉留作冷食。

---

['fɪlɪt] [ɒv; əv] [biːf] [ɔː(r)] ['tendəlɔɪn] .
**FILLET OF BEEF OR TENDERLOIN .**
鱼片 的 牛肉 或者 里脊肉 .

牛里脊肉或牛柳。

---

[bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] , [rɪ'muːv] [ɔːl][ðə; ði][fæt] , [ænd; ənd] ['evri] ['faɪbə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [tʌf] [waɪt]
**Before cooking , remove all the fat , and every fibre of the tough white**
前 烹饪 , 消除 全部 这 胖的 , 和 每一个 纤维 的 这 艰难的 白色的
['membreɪn] .
**membrane .**
膜 .

烹饪前，去除所有脂肪和所有坚韧的白色薄膜纤维。

---

[pres] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [ʃeɪp] [ə'gen] [ænd; ənd] [lɑːd] [ˌaɪ 'tiː] , [ɔː(r)]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ɪts] [əʊn] [fæt] .
**Press it into shape again and lard it , or cover it with its own fat .**
按 它 进入 形状 再次 和 猪油 它 , 或者 覆盖 它 和 它是 自己的 胖的 .

再次将其压成形状，然后涂上猪油，或者用它自身的脂肪覆盖。

---

[ɪf] [ðɪs] ['faɪbə(r)][biː; bi] [nɒt] [rɪ'muːvd] , [ðə; ði] ['ʃɑːrpəst] [naɪf] [wɪl] [feɪl][tuː; tə][kʌt] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] .
**If this fibre be not removed , the sharpest knife will fail to cut through it .**
如果 这 纤维 是 不是 已移除 , 这 最锋利 刀 将要 失败 到 切 通过 它 .

如果不去除这根纤维，即使是最锋利的刀也无法将其切开。

---

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði]['lɑːdʒə(r)][end][æt; ət][ðə; ði] [raɪt] ;
**Place it on the platter with the larger end at the right ;**
地方 它 在 这 拼盘 和 这 更大的 结尾 在 这 正确的 ;

将它放在盘子上，较大的一端朝右；

---

[ɔː(r)] [ɪf] [tuː] [ʃɔːt] ['fɪlɪt] [biː; bi] [juːst] , [pleɪs] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [endz] [ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l] .
**or if two short fillets be used , place the thickest ends in the middle .**
或者 如果 二 短的 鱼片 是 用过的 , 地方 这 最厚 结束 在 这 中间 .

如果使用两块短鱼片，则将最厚的一端放在中间。

---

[kɑːv] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːt] , [ɪn] [θɪn] , ['juːnɪfɔːm]['slaɪsɪz] .
**Carve from the thickest part , in thin , uniform slices .**
雕刻 从 这 最厚 部分 , 在 薄的 , 制服 切片 .

从最厚的部分切出薄而均匀的片状。

---

[raʊnd] [ɒv; əv] [biːf] , ['fɪlɪt] [ɒv; əv] [viːl] , [ɔː(r)] ['frɪkændəʊ] [ɒv; əv] [viːl] .
**ROUND OF BEEF , FILLET OF VEAL , OR FRICANDEAU OF VEAL .**
圆形的 的 牛肉 , 鱼片 的 小牛肉 , 或者 弗里康多 的 小牛肉 .

牛后腿肉、小牛肉里脊肉或小牛肉馅饼。

---

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [pleɪst] [ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] , [fleʃ] [saɪd] [ʌp] , [ænd; ənd] [kɑːvd] [ɪn][ˌhɒrɪ'zɒnt(ə)l]['slaɪsɪz] ,
**These are placed on the platter , flesh side up , and carved in horizontal slices ,**
这些 是 放置 在 这 拼盘 , 肉 边 向上 , 和 雕刻 在 水平的 切片 ,

将它们放在盘子上，肉面朝上，然后横向切成片。

[keə(r)] ['biːɪŋ] ['teɪkən][tuː; tə] [kɑːv] ['iːvnli] , [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['pɔːʃ(ə)n] [rɪ'meɪnɪŋ] [meɪ] [biː; bi][ɪn] [gʊd]
**care being taken to carve evenly , so that the portion remaining may be in good**
关心 存在 已采取 到 雕刻 均匀地 , 所以 那 这 部分 其余的 可能 是 在 好的
[ʃeɪp] .
**shape .**
形状 .

小心翼翼地均匀切割，以便剩余部分保持良好状态。

[æz; əz][ðə; ði] [həʊl] [ɒv; əv][ðə; ði] [braʊn] [ˌaʊt'saɪd] ['kɒmz] [ɒf] [wɪð] [ðə; ði][fɜːst]['slaɪsɪz] ,
**As the whole of the browned outside comes off with the first slices ,**
作为 这 所有的 的 这 棕色 外部 来 离开 和 这 第一的 切片 ,

当第一刀切下去，所有焦黄的外皮都脱落下来时，

[dɪ'vaɪd] [ðɪs] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , [tuː; tə][biː; bi] [sɜːvd] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] [wɪð] [ðə; ði][reə(r)] , ['dʒuːsi] , [ˌɪn'saɪd]
**divide this into small pieces , to be served if desired with the rare , juicy , inside**
划分 这 进入 小的 件 , 到 是 服务 如果 想要的 和 这 稀有的 , 多汁的 , 里面
['slaɪsɪz] .
**slices .**
切片 .

将其切成小块，如果需要，可以与鲜嫩多汁的内层切片一起食用。

['biːfsteɪk] .
**BEEFSTEAK .**
牛排 .

牛排。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [siːm] ['niːdləs] [tuː; tə][də'rekt][wʌn] [haʊ] [tuː; tə] [kɑːv] [ə; eɪ]['sɜːlɔɪn] [steɪk] ,
**It may seem needless to direct one how to carve a sirloin steak ,**
它 可能 似乎 不必要 到 直接的 一 如何 到 雕刻 一个 西冷牛排 牛排 ,

指导别人如何切割西冷牛排似乎没有必要，

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] ['sʌmtaɪmz] [ə'pɪəz] [tuː; tə][rɪ'kwaɪə(r)][mɔː(r)] [skɪl] [ðæn; ðən][tuː; tə] [kɑːv] ['pəʊltri] ,
**but it sometimes appears to require more skill than to carve poultry ,**
但 它 有时 出现 到 要求 更多的 技能 比 到 雕刻 家禽 ,

但有时它似乎比切割家禽需要更高的技巧。

[æz; əz] [ðəʊz] [huː] [hæv; həv] [biːn] [səʊ] [ʌn'fɔːtʃənət] [æz; əz][tuː; tə] [rɪ'siːv] ['əʊnli][ðə; ði][flæŋk][kæn; kən]
**as those who have been so unfortunate as to receive only the flank can**
作为 那些 WHO 有 到过 所以 不幸 作为 到 收到 仅有的 这 侧翼 能
['testɪfaɪ] .
**testify .**
作证 .

那些不幸只挨到侧翼的人可以作证。

[ai] [bɪ'liːv] [məʊst] ['strɒŋli] , [æz; əz][ə; eɪ]['mætə(r)][ɒv; əv] [ɪ'kɒnəmi] , [ɪn] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [bəʊn] ,
**I believe most strongly , as a matter of economy , in removing the bone ,**
我 相信 最多 强烈 , 作为 一个 事情 的 经济 , 在 移除 这 骨 ,

从经济角度考虑，我最坚信应该去除骨头。

[ænd; ənd] ['eni] [tʌf] ['membreɪn] [ɔː(r)] ['grɪsl] [ðæt] [wɪl] [nɒt] [biː; bi]['iːt(ə)n] , [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] [ðə; ði]
**and any tough membrane or gristle that will not be eaten , before cooking the**
和 任何 艰难的 膜 或者 脆骨 那 将要 不是 是 吃 , 前 烹饪 这
[steɪk] .
**steak .**
牛排 .

在烹饪牛排之前，去除任何不可食用的硬膜或筋膜。

[ɪf] [ðeə(r)][biː; bi][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði][flæŋk] , [kʊk] [ðæt] [ɪn][sʌm; səm]['ʌðə(r)] [wei] .
**If there be a large portion of the flank , cook that in some other way .**
如果 那里 是 一个 大的 部分 的 这 侧翼 , 厨师 那 在 一些 其他 方式 .

如果牛腩肉块比较大，那就用其他方法烹饪。

[wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] , [ʃɑːp] [naɪf] [kʌt] [kləʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] [rɪb] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd] ,
**With a small , sharp knife cut close to the rib on each side ,**
和 一个 小的 , 锋利的 刀 切 关闭 到 这 肋骨 在 每个 边 ,

用一把锋利的小刀，沿着肋骨两侧切开，

[raʊnd] [ðə; ði] ['bækbəʊn] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [tʌf] [waɪt] ['membreɪn] [ɒn] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv]
**round the backbone , and remove the tough white membrane on the edge of**
圆形的 这 骨干 , 和 消除 这 艰难的 白色的 膜 在 这 边缘 的
[ðə; ði] ['tendəlɔɪn] .
**the tenderloin .**
这 里脊肉 .

沿着脊骨，去除里脊边缘的坚韧白色薄膜。

[liːv] [ðə; ði] [fæt] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [edʒ] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['kɪdni] [fæt] ['ɔːlsəʊ] , [ɔː(r)] [ə; eɪ] [pɑːt] [ɒv; əv]
**Leave the fat on the upper edge , and the kidney fat also , or a part of**
离开 这 胖的 在 这 上 边缘 , 和 这 肾 胖的 还 , 或者 一个 部分 的
[ˌaɪ 'tiː] ,
**it ,**
它 ,

保留上缘的脂肪，以及肾脏周围的脂肪，或者保留一部分。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [biː; bi] ['veri] [θɪk] .
**if it be very thick .**
如果 它 是 非常 厚的 .

如果它很厚的话。

[ðeə(r)] [niːd] [biː; bi] [nəʊ] [weɪst] [ɔː(r)] [ɪ'skeɪp] [ɒv; əv] [ dʒuːs ] [ɪf] [ðə; ði] ['kʌtɪŋ] [biː; bi] [dʌn] ['kwɪkli] ,
**There need be no waste or escape of juices if the cutting be done quickly ,**
那里 需要 是 不 浪费 或者 逃脱 的 果汁 如果 这 切割 是 完毕 迅速地 ,

如果切割动作迅速，就不会有汁液流失或浪费。

['niːtli] , [ænd; ənd] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] .
**neatly , and just before cooking .**
整齐地 , 和 只是 前 烹饪 .

整齐地，在烹饪前处理。

[pres] [ðə; ði] ['tendəlɔɪn] — [ðæt] [ɪz] ,
**Press the tenderloin — that is ,**
按 这 里脊肉 — 那 是 ,

按压里脊肉——也就是说，

[ðə; ði] [smɔːl] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌndə(r)] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bəʊn] — [kləʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [pɑːt] ,
**the small portion on the under side of the bone — close to the upper part ,**
这 小的 部分 在 这 在下面 边 的 这 骨 — 关闭 到 这 上 部分 ,

骨头下侧靠近上部的那一小部分，

[ðæt] [ðə; ði] [ʃeɪp] [meɪ] [nɒt] [biː; bi] [tʃeɪndʒd] .
**that the shape may not be changed .**
那 这 形状 可能 不是 是 已更改 .

形状不得改变。

[ɪn] ['sɜːvɪŋ] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] ['tendəlɔɪn] [nekst] [tuː; tə] [ðə; ði] ['kɑːvə(r)] .
**In serving place it on the dish with the tenderloin next to the carver .**
在 服务 地方 它 在 这 盘子 和 这 里脊肉 下一个 到 这 雕刻家 .

上菜时，将牛里脊放在盘子上，牛里脊放在切肉器旁边。

[kʌt] [ɪn] [lɒŋ] ['nærəʊ] [strɪps] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [fæt] [edʒ] [daʊn] [θruː] [ðə; ði] ['tendəlɔɪn] .
**Cut in long narrow strips from the fat edge down through the tenderloin .**
切 在 长的 狭窄的 条状物 从 这 胖的 边缘 向下 通过 这 里脊肉 .

从肥肉边缘向下切成细长条，直至里脊肉。

[gɪv] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] [ə; eɪ] [bɪt] [ɒv; əv] ['tendəlɔɪn] , ['ʌpə(r)] [pɑːt] , [ænd; ənd] [fæt] .
**Give each person a bit of tenderloin , upper part , and fat .**
给 每个 人 一个 少量 的 里脊肉 , 上 部分 , 和 胖的 .

每人分到一些里脊肉、上身肉和肥肉。

[ɪf] [ðə; ði] [bəʊn] [biː; bi] [nɒt] [rɪ'muːvd] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] ,
**If the bone be not removed before cooking ,**
如果 这 骨 是 不是 已移除 前 烹饪 ,

如果在烹饪前没有去除骨头，

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['tendəlɔɪn] [fɜːst] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [kləʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] [bəʊn] , [ænd; ənd] [dɪ'vaɪd] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː]
**remove the tenderloin first by cutting close to the bone , and divide it into**
消除 这 里脊肉 第一的 经过 切割 关闭 到 这 骨 , 和 划分 它 进入
['nærəʊ] ['piːsɪz] ;
**narrow pieces ;**
狭窄的 件 ;

先将里脊肉靠近骨头切下，然后切成细条；

[ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bəʊn] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [ðə; ði]
**then remove the meat from the upper side of the bone and cut in the**
然后 消除 这 肉 从 这 上 边 的 这 骨 和 切 在 这
[seɪm] ['mænə(r)] .
**same manner .**
相同的 方式 .

然后将骨头上侧的肉剔除，并以同样的方式切开。

[ə; eɪ] [lɒŋ] ,
**A long ,**
一个 长的 ,

沿着，

['nærəʊ] [strɪp] [ə'baʊt] [æz; əz] [waɪd] [æz; əz] [ðə; ði] [steɪk] [ɪz] [θɪk] [ɪz] [mʌtʃ] [mɔː(r)] ['iːzəli] ['mænɪdʒd] [ɒn]
**narrow strip about as wide as the steak is thick is much more easily managed on**
狭窄的 条 关于 作为 宽的 作为 这 牛排 是 厚的 是 很多 更多的 容易地 管理 在
[wʌnz] [pleɪt] [ðæn; ðən] [ə; eɪ] [skweə(r)] [piːs] .
**one's plate than a square piece .**
一个人的 盘子 比 一个 正方形 片 .

比起方形牛排，宽度与牛排厚度大致相同的窄条牛排更容易在盘子里摆放。

[sɜːv] [smɔːl] ['pɔːʃənz] , [ænd; ənd] [ðen] , [ɪf] [mɔː(r)] [biː; bi] [dɪ'zaɪəd] , [help] [ə'gen] .
**Serve small portions , and then , if more be desired , help again .**
服务 小的 部分 , 和 然后 , 如果 更多的 是 想要的 , 帮助 再次 .

先盛少量食物，如果还想吃更多，再帮忙。

[ɪn] ['kɑːvɪŋ] [lɑːdʒ] [rʌmp] [steɪks] [ɔː(r)] [raʊnd] [steɪks] , [kʌt] ['ɔːlweɪz] [ə'krɒs] [ðə; ði] [greɪn] , [ɪn] ['nærəʊ]
**In carving large rump steaks or round steaks , cut always across the grain , in narrow**
在 雕刻 大的 臀部 牛排 或者 圆形的 牛排 , 切 总是 穿过 这 粮食 , 在 狭窄的
[strɪps] .
**strips .**
条状物 .

切大块臀肉牛排或圆牛排时，要始终逆着纹理切成窄条。

['kɑːvɪŋ] - [naɪvz] [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlweɪz] ['ʃɑːpə(r)] [ðæn; ðən] ['teɪb(ə)l] - [naɪvz] ,
**Carving - knives are always sharper than table - knives ,**
雕刻 - 刀具 是 总是 更锐利 比 桌子 - 刀具 ,

雕刻刀总是比餐刀更锋利。

[ænd; ənd] [ʃʊd; ʃəd] [duː; də] [ðə; ði] [wɜːk] [ɒv; əv] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] ['faɪbəz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [miːt] ;
**and should do the work of cutting the fibres of the meat ;**
和 应该 做 这 工作 的 切割 这 纤维 的 这 肉 ;

应该起到切割肉纤维的作用；

[ðen] [ðə; ði] [ʃɔːt] ['faɪbəz] [meɪ] ['iːzəli] [biː; bi] ['sepəreɪtɪd] [baɪ] [wʌnz] [əʊn] [naɪf] .
**then the short fibres may easily be separated by one's own knife .**
然后 这 短的 纤维 可能 容易地 是 分开 经过 一个人的 自己的 刀 .

然后，可以用自己的刀轻松地将短纤维分开。

[ðeə(r)] [ɪz] [ə; eɪ] [tʃɔɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['sevrəl] ['mʌs(ə)lz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [rʌmp] [steɪk] ,
**There is a choice in the several muscles of a large rump steak ,**
那里 是 一个 选择 在 这 一些 肌肉 的 一个 大的 臀部 牛排 ,

大块臀肉牛排的几块肌肉可供选择。

[ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kwaɪt] [æn; ən] [ɑːt] [tuː; tə] [sɜːv] [ˌaɪ 'tiː] ['iːkwəli] .
**and it is quite an art to serve it equally .**
和 它 是 相当 一个 艺术 到 服务 它 同样地 .

而要做到面面俱到，则是一门艺术。

[leg] [ɒv; əv] ['mʌtn] [ɔː(r)] [læm] , [ɔː(r)] ['nʌkl] [ɒv; əv] [viːl] .
**LEG OF MUTTON OR LAMB , OR KNUCKLE OF VEAL .**
腿 的 羊肉 或者 羊肉 , 或者 指关节 的 小牛肉 .

羊腿或羔羊腿，或小牛肉蹄膀。

[bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [rʌmp] - [bəʊnz] [æt; ət] [ðə; ði] ['lɑːdʒə(r)] [end] .
**Before cooking , remove the rump - bones at the larger end .**
前 烹饪 , 消除 这 臀部 - 骨头 在 这 更大的 结尾 .

烹饪前，将臀骨从较大的一端剔除。

[fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [smɔːl] ['fæməli] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [mɔː(r)] [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ɔːl] [ðə; ði] [bəʊnz] [ænd; ənd]
**For a small family it is more economical to remove all the bones and**
为了 一个 小的 家庭 它 是 更多的 经济 到 消除 全部 这 骨头 和
[fɪl] [ðə; ði] ['kævəti] [wɪð] ['stʌfɪŋ] .
**fill the cavity with stuffing .**
充满 这 空腔 和 馅 .

对于小家庭来说，取出所有骨头，用馅料填满腹腔会更经济。

[taɪ] [ɔː(r)] ['skjuːə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [kəm'pækt] [ʃeɪp] ; [ðeə(r)] [ɪz] [ðen] [les] [weɪst] ,
**Tie or skewer it into compact shape ; there is then less waste ,**
领带 或者 烤肉串 它 进入 袖珍的 形状 ; 那里 是 然后 较少的 浪费 ,

将其捆扎或串成紧实的形状；这样可以减少浪费。

[æz; əz] [ðə; ði] [miːt] [ðæt] [ɪz] [nɒt] [juːst] [æt; ət] [ðə; ði] [fɜːst] ['dɪnə(r)] [dʌz] [nɒt] [bɪ'kʌm] [draɪ] [ænd; ənd]
**as the meat that is not used at the first dinner does not become dry and**
作为 这 肉 那 是 不是 用过的 在 这 第一的 晚餐 做 不是 变得 干燥 和
[hɑːd] [baɪ] ['kiːpɪŋ] .
**hard by keeping .**
难的 经过 保持 .

第一次晚餐没用完的肉，存放一段时间也不会变干变硬。

[ɪn] ['sɜːvɪŋ] , [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [leg] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [tə'wɔːd] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði]
**In serving , the thickest part of the leg should be toward the back of the**
在 服务 , 这 最厚 部分 的 这 腿 应该 是 朝向 这 后退 的 这
['plætə(r)] .
**platter .**
拼盘 .

上菜时，鸡腿最粗的部分应该放在盘子的后部。

[pʊt] [ðə; ði] [fɔːk] [ɪn] [æt; ət] [ðə; ði] [tɒp] ,
**Put the fork in at the top ,**
放 这 叉 在 在 这 顶部 ,

将叉子从顶部插入，

[tɜːn] [ðə; ði] [leg] [tə'wɔːd] [juː; jʊ] [tuː; tə] [brɪŋ] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːt] [ʌp] , [ænd; ənd] [kʌt] [θruː] [tuː; tə] [ðə; ði] [bəʊn] .
**turn the leg toward you to bring the thickest part up , and cut through to the bone .**
转动 这 腿 朝向 你 到 带来 这 最厚 部分 向上 , 和 切 通过 到 这 骨 .

将腿转向自己，使最粗的部分向上抬起，然后切到骨头。

[kʌt] ['sevrəl] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['miːdiəm] ['θɪknəs] , [tə'wɔːd] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːt] ,
**Cut several slices of medium thickness , toward the thickest part ,**
切 一些 切片 的 中等的 厚度 , 朝向 这 最厚 部分 ,

朝最厚的部分切几片中等厚度的片状物，

[ðen] [slɪp] [ðə; ði] [naɪf] ['ʌndə(r)] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] [ə'weɪ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bəʊn] .
**then slip the knife under and cut them away from the bone .**
然后 滑 这 刀 在下面 和 切 他们 离开 从 这 骨 .

然后将刀尖伸入骨头下方，将它们从骨头上切下来。

[ə; eɪ] [tʃɔɪs] [bɪt] [ɒv; əv] [krɪsp] [fæt] [meɪ] [biː; bi] [faʊnd] [ɒn] [ðə; ði] ['lɑːdʒə(r)] [end] ,
**A choice bit of crisp fat may be found on the larger end ,**
一个 选择 少量 的 脆 胖的 可能 是 成立 在 这 更大的 结尾 ,

在较大的那一端，可能会发现一块精选的酥脆脂肪。

[ænd; ənd] [ðeə(r)] [ɪz] [ə; eɪ] [swiːt] ['mɔːs(ə)l] [nɪə(r)] [ðə; ði] ['nʌkl] [ɔː(r)] ['ləʊə(r)] [dʒɔɪnt] .
**and there is a sweet morsel near the knuckle or lower joint .**
和 那里 是 一个 甜的 小块 靠近 这 指关节 或者 降低 联合的 .

指关节或下关节附近有一块甜美的肉。

[ɪf] [mɔː(r)] [biː; bi] [rɪ'kwaɪəd] , [slaɪs] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ʌndə(r)] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bəʊn] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
**If more be required , slice from the under side of the bone in the same manner .**
如果 更多的 是 必需的 , 片 从 这 在下面 边 的 这 骨 在 这 相同的 方式 .

如果需要更多，用同样的方法从骨头的下侧切下。

[leg] [ɒv; əv] ['venɪsn; 'venɪzn] .
**LEG OF VENISON .**
腿 的 鹿肉 .

鹿腿肉。

[ðɪs] [ɪz] [kɑːrvd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz] [ə; eɪ] [leg] [ɒv; əv] ['mʌtn] ,
**This is carved in the same way as a leg of mutton ,**
这 是 雕刻 在 这 相同的 方式 作为 一个 腿 的 羊肉 ,

这是用和羊腿一样的雕刻方法制作的。

— [θruː] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːt] [daʊn] [tuː; tə] [ðə; ði] [bəʊn] .
**— through the thickest part down to the bone .**
— 通过 这 最厚 部分 向下 到 这 骨 .

——穿过最厚的部分，直至骨头。

['sæd(ə)l] [ɒv; əv] ['mʌtn] .
**SADDLE OF MUTTON .**
鞍 的 羊肉 .

羊鞍。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [endz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [rɪbz] [ænd; ənd] [rəʊl] [ðə; ði] [flæŋk] ['ʌndə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] .
**Remove the ends of the ribs and roll the flank under before cooking .**
消除 这 结束 的 这 肋骨 和 卷 这 侧翼 在下面 前 烹饪 .

烹饪前，去掉肋骨两端，并将牛腩卷入肋骨下方。

[pleɪs] [ˌaɪ ˈtiː][ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði][teɪl] [end][æt; ət][ðə; ði][left] .
**Place it on the platter with the tail end at the left .**
地方 它 在 这 拼盘 和 这 尾巴 结尾 在 这 左边 .

将它放在盘子上，尾端朝左。

[pʊt][ðə; ði] [fɔːk] [ɪn] ['fɜːmli] [nɪə(r)][ðə; ði]['sentə(r)] , [ænd; ənd] [kɑːv] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði][rɪbz][ɪn] [lɒŋ] ['slaɪsɪz] ,
**Put the fork in firmly near the centre , and carve down to the ribs in long slices ,**
放 这 叉 在 牢牢 靠近 这 中心 , 和 雕刻 向下 到 这 肋骨 在 长的 切片 ,

将叉子牢牢插入肉的中心附近，然后沿着肉的肋条向下切成长条状。

['pærəlel] [wɪð] [ðə; ði] ['bækbəʊn] , [ænd; ənd][ðə; ði] [həʊl] [leŋkθ; leŋθ] .
**parallel with the backbone , and the whole length .**
平行线 和 这 骨干 , 和 这 所有的 长度 .

与脊柱平行，且贯穿整个长度。

[slɪp][ðə; ði] [naɪf] ['ʌndə(r)][ænd; ənd] ['seprət] [ðə; ði]['slaɪsɪz][frɒm; frəm][ðə; ði][rɪbz] ;
**Slip the knife under and separate the slices from the ribs ;**
滑 这 刀 在下面 和 分离 这 切片 从 这 肋骨 ;

将刀尖滑入肉片下方，将肉片与肉肋分离；

[duː; də][ðə; ði] [seɪm] [ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [bæk] .
**do the same on the other side of the back .**
做 这 相同的 在 这 其他 边 的 这 后退 .

在背部另一侧重复上述步骤。

[dɪ'vaɪd][ðə; ði]['slaɪsɪz] [ɪf] ['veri] [lɒŋ] .
**Divide the slices if very long .**
划分 这 切片 如果 非常 长的 .

如果切片太长，请将其分割。

[kʌt] [ðə; ði][krɪsp][fæt][frɒm; frəm][ðə; ði][saɪdz][ɪn] ['slɑːntɪŋ] ['slaɪsɪz] .
**Cut the crisp fat from the sides in slanting slices .**
切 这 脆 胖的 从 这 侧面 在 斜 切片 .

将两侧酥脆的肥肉斜切成片。

[tɜːn] ['pɑːtli] ['əʊvə(r)][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [tʃɔɪs] [bɪt][ɒv; əv] ['tendəlɔɪn] [ænd; ənd] ['kɪdni] [fæt] ['ʌndə(r)][ðə; ði][rɪbz] .
**Turn partly over and remove the choice bit of tenderloin and kidney fat under the ribs .**
转动 部分 超过 和 消除 这 选择 少量 的 里脊肉 和 肾 胖的 在下面 这 肋骨 .

将肉翻过来一部分，取出里脊肉和肋骨下的肾脏脂肪。

['kɑːvɪŋ] [ə; eɪ]['sæd(ə)l][ɒv; əv] ['mʌtn] [ɪn] [ðɪs] [wei] [ɪz] ['riːəli] ['kʌtɪŋ] [wɪð] [ðə; ði][greɪn][ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] ,
**Carving a saddle of mutton in this way is really cutting with the grain of the meat ,**
雕刻 一个 鞍 的 羊肉 在 这 方式 是 真的 切割 和 这 粮食 的 这 肉 ,

这样切割羊肉鞍块，实际上是顺着肉的纹理切割。

[bʌt; bət][ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ðə; ði] ['meθəd] [ə'dɒptɪd] [baɪ][ðə; ði][best] [ɔː'θɒrətiz] .
**but it is the method adopted by the best authorities .**
但 它 是 这 方法 已采用 经过 这 最好的 当局 .

但这是权威人士所采用的方法。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz]['əʊnli][ðə; ði] ['tʃɔɪsɪst] ['kwɒləti][ɒv; əv] ['mʌtn] ,
**It is only the choicest quality of mutton ,**
它 是 仅有的 这 精选 质量 的 羊肉 ,

这是品质上乘的羊肉。

[ænd; ənd] [ðæt] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [kept] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][biː; bi] ['veri] ['tendə(r)] ,
**and that which has been kept long enough to be very tender ,**
和 那 哪个 有 到过 保留 长的 足够的 到 是 非常 投标 ，

以及那些保存时间足够长，变得非常嫩的东西，

[ðæt] [ɪz] [prɪ'peəd] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [ɪn] [ðɪs] [wei] .
**that is prepared for cooking in this way .**
那 是 准备 为了 烹饪 在 这 方式 .

按照这种方式准备好进行烹饪。

[ðə; ði]['faɪbəz][ɑː(r); ə(r)][nɒt][səʊ] [tʌf] [æz; əz] [ðəʊz] [ɒv; əv] [biːf] ;
**The fibres are not so tough as those of beef ;**
这 纤维 是 不是 所以 艰难的 作为 那些 的 牛肉 ；

它的纤维不像牛肉的纤维那么坚韧；

[ðeə(r)][ɪz][nəʊ][pə'septəb(ə)l] ['dɪfrəns] [ɪn][ðə; ði] ['tendənəs] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] [wen] [kʌt][ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)] ,
**there is no perceptible difference in the tenderness of the meat when cut in this manner ,**
那里 是 不 可感知的 不同之处 在 这 压痛 的 这 肉 什么时候 切 在 这 方式 ，

用这种方法切肉，肉的嫩度并没有明显的区别。

[ænd; ənd][ðeə(r)][ɪz][æn; ən] [əd'vɑːntɪdʒ] [ɪn] [əb'teɪnɪŋ] ['slaɪsɪz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)][lɒŋgə(r)] ,
**and there is an advantage in obtaining slices which are longer ,**
和 那里 是 一个 优势 在 获得 切片 哪个 是 更长 ，

获得更长的切片是有优势的。

[ænd; ənd] [jet] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz] [ðəʊz] [frɒm; frəm] ['kʌtɪŋ] [ə'krɒs] [ðə; ði] [greɪn] .
**and yet as thin as those from cutting across the grain .**
和 然而 作为 薄的 作为 那些 从 切割 穿过 这 粮食 .

然而，它却像横切纹理所切出的薄片一样薄。

['sæd(ə)l] [ɒv; əv]['venɪsn; 'venɪzn] .
**SADDLE OF VENISON .**
鞍 的 鹿肉 .

鹿鞍肉。

[kɑːv] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ə; eɪ]['sæd(ə)l][ɒv; əv] ['mʌtn] .
**Carve the same as a saddle of mutton .**
雕刻 这 相同的 作为 一个 鞍 的 羊肉 .

雕刻成羊鞍的形状。

[sɜːv] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] ['greɪvi] [wɪð] [iːtʃ] ['pɔːʃ(ə)n] .
**Serve some of the dish gravy with each portion .**
服务 一些 的 这 盘子 肉汁 和 每个 部分 .

每份菜肴都配上一些肉汁。

['venɪsn; 'venɪzn][ænd; ənd] ['mʌtn] [suːn] [bɪ'kʌm] [tʃɪld] , [ðə; ði][fæt] [pə'tɪkjələli] , [ðʌs] ['luːzɪŋ] [mʌtʃ] [ɒv; əv][ðeə(r)] ['delɪkəsi] .
**Venison and mutton soon become chilled , the fat particularly , thus losing much of their delicacy .**
鹿肉 和 羊肉 很快 变得 冷藏 ， 这 胖的 特别 ， 因此 输 很多 的 他们的 美味 .

鹿肉和羊肉很快就会变冷，尤其是脂肪，从而失去很多鲜美的口感。

[send] [ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] ['veri] [hɒt] , [ɒn] [hɒt] ['plætəz] ; [kɑːv] ['kwɪkli] ,
**Send them to the table very hot , on hot platters ; carve quickly ,**
发送 他们 到 这 桌子 非常 热的 ， 在 热的 拼盘 ； 雕刻 迅速地 ，

趁热用热盘子盛装端上桌；迅速切块。

[ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət][wʌns][ɒn] [wɔːm] [pleɪts] .
and serve at once on warm plates .
和 服务 在 一次 在 温暖的 盘子 .

立即盛于温热的盘子中上菜。

[hɔːntʃ] [ɒv; əv]['venɪsn; 'venɪzn][ɔː(r)] ['mʌtn] .
HAUNCH OF VENISON OR MUTTON .
臀部 的 鹿肉 或者 羊肉 .

鹿肉或羊肉的后腿肉。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði][leg][ænd; ənd][lɔɪn][ˌʌndɪ'vaɪdɪd] , [ɔː(r)] , [æz; əz][mɔː(r)] ['kɒmənli] [kɔːld] , [ðə; ði][haɪnd] ['kwɔːtə(r)] .
This is the leg and loin undivided , or , as more commonly called , the hind quarter .
这 是 这 腿 和 腰部 未分割的 , 或者 , 作为 更多的 通常 称为 , 这 后 四分之一 .

这是未分割的腿和腰部，或者更常见的说法是，后躯。

[ðə; ði] ['bʊtʃə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [splɪt] [ðə; ði] [wɜːl] - [bəʊn] , [dɪs'dʒɔɪnt] [ðə; ði] ['bækbəʊn] , [ænd; ənd] [splɪt] [ðə; ði] [rɪbz] [ɪn] [ðə; ði] [flæŋk] .
The butcher should split the whirl - bone , disjoint the backbone , and split the ribs in the flank .
这 屠夫 应该 分裂 这 旋转 - 骨 , 不相交 这 骨干 , 和 分裂 这 肋骨 在 这 侧翼 .

屠夫应该劈开旋骨，将脊骨分离，并将侧腹的肋骨劈开。

[ðə; ði] [rʌmp] - [bəʊn] [ænd; ənd] [eɪtʃ] - [bəʊn] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] .
The rump - bone and aitch - bone may be removed before cooking .
这 臀部 - 骨 和 音调 - 骨 可能 是 已移除 前 烹饪 .

烹饪前可以取出臀骨和髋骨。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [lɔɪn] [ɔː(r)] ['bækbəʊn] ['nɪərɪst] [ðə; ði]['kɑːvə(r)] .
Place it on the platter with the loin or backbone nearest the carver .
地方 它 在 这 拼盘 和 这 腰部 或者 骨干 最近的 这 雕刻家 .

将肉放在盘子上，里脊肉或脊骨靠近切肉者。

['seprət] [ðə; ði] [leg] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [lɔɪn] ;
Separate the leg from the loin ;
分离 这 腿 从 这 腰部 ;

将腿肉与腰肉分开；

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['dɪfɪkəlt] [dʒɔɪnt][tuː; tə][dɪ'vaɪd] [wen] [ðə; ði] [bəʊnz] [hæv; həv] [nɒt] [biːn] [rɪ'muːvd] ,
this is a difficult joint to divide when the bones have not been removed ,
这 是 一个 难的 联合的 到 划分 什么时候 这 骨头 有 不是 到过 已移除 ,

如果骨头没有被移除，这个关节很难分开。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [dʌn] [wɪð] ['præktɪs] .
but it can be done with practice .
但 它 能 是 完毕 和 实践 .

但通过练习是可以做到的。

[wen] [ðə; ði][leg][hæz; həz] [biːn] ['teɪkən] [ɒf] , [kɑːv] [ðæt] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][ɒn][peɪdʒ] - .
When the leg has been taken off , carve that as directed on page 19 .
什么时候 这 腿 有 到过 已采取 离开 , 雕刻 那 作为 指导 在 页 - .

腿被取下后，按照第 19 页的指示进行雕刻。

[kɑːv] [ðə; ði] [lɔɪn] [baɪ] [fɜːst] ['kʌtɪŋ] [ɒf] [ðə; ði] [flæŋk] [ænd; ənd] [dɪ'vaɪdɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ,
Carve the loin by first cutting off the flank and dividing it ,
雕刻 这 腰部 经过 第一的 切割 离开 这 侧翼 和 分割 它 ,

先切掉腰部，然后将腰肉切成两半，

[ðen] [dɪ'vaɪd] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] [rɪb][ɪn][ðə; ði][lɔɪn] , [ɔː(r)][kʌt] [lɒŋ] ['slaɪsɪz]['pærəlel] [wɪð] [ðə; ði] ['bækbəʊn]
**then divide between each rib in the loin , or cut long slices parallel with the backbone**
然后 划分 之间 每个 肋骨 在 这 腰部 ， 或者 切 长的 切片 平行线 和 这 骨干
,
**,**
,

然后将其分成每根肋骨大小的份，或者切成与脊骨平行的长条。

---

[ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['sæd(ə)l][ɒv; əv] ['mʌtn] .
**in the same way as directed for a saddle of mutton .**
在 这 相同的 方式 作为 指导 为了 一个 鞍 的 羊肉 .

按照制作羊鞍的方法进行。

---

[sʌm; səm] ['ɪŋglɪʃ] [ɔː'θɒrətiz] [ˌrekə'mend] ['kʌtɪŋ] [ˌpəːpən'dikjuləli] [θruː] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːt]
**Some English authorities recommend cutting perpendicularly through the thickest part**
一些 英语 当局 推荐 切割 垂直 通过 这 最厚 部分
[ɒv; əv][ðə; ði][leg][nɪə(r)][ðə; ði] ['nʌkl] ,
**of the leg near the knuckle ,**
的 这 腿 靠近 这 指关节 ，

一些英国权威人士建议，在靠近指关节处，垂直切开腿部最粗的部分。

---

[ænd; ənd] [ðen] ['kʌtɪŋ] [ə'krɒs] [æt; ət] [raɪt] ['æŋglz] [wɪð] [ðɪs] [fɜːst] [kʌt] , [ɪn] [lɒŋ] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,
**and then cutting across at right angles with this first cut , in long thin slices ,**
和 然后 切割 穿过 在 正确的 角度 和 这 第一的 切 ， 在 长的 薄的 切片 ，

然后与第一刀垂直横向切开，切成细长的薄片。

---

[ðə; ði][ɪn'taɪə(r)][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][ðə; ði][dʒɔɪnt] ;
**the entire length of the joint ;**
这 全部的 长度 的 这 联合的 ；

关节的整个长度；

---

[ðə; ði]['slaɪsɪz][ɑː(r); ə(r)] [ðen] ['sepəreɪtɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði][bəʊn] [ænd; ənd][dɪ'vaɪdɪd][æz; əz] [dɪ'zaɪəd] .
**the slices are then separated from the bone and divided as desired .**
这 切片 是 然后 分开 从 这 骨 和 分割 作为 想要的 .

然后将肉片从骨头上分离，并根据需要进行分割。

---

[wen] [kɑːrvd] [ɪn] [ðɪs] [wei] [ðə; ði] [lɔɪn] [ænd; ənd] [leg] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [dɪ'vaɪdɪd] .
**When carved in this way the loin and leg are not divided .**
什么时候 雕刻 在 这 方式 这 腰部 和 腿 是 不是 分割 .

这样切出来的肉，腰肉和腿肉就分开了。

---

[ðɪs] [ɪz][nɒt][səʊ][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l][æz; əz][ðə; ði][fɜːst] ['meθəd] .
**This is not so economical as the first method .**
这 是 不是 所以 经济 作为 这 第一的 方法 .

这种方法不如第一种方法经济。

---

[lɔɪn] [ɒv; əv] ['mʌtn] , [læm] , [viːl] , [pɔːk] , [ɔː(r)]['venɪsn; 'venɪzn] .
**LOIN OF MUTTON , LAMB , VEAL , PORK , OR VENISON .**
腰部 的 羊肉 ， 羊肉 ， 小牛肉 ， 猪肉 ， 或者 鹿肉 .

羊里脊肉、羔羊里脊肉、小牛肉里脊肉、猪肉里脊肉或鹿肉里脊肉。

---

[ðiːz] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi][dɪ'vaɪdɪd][æt; ət][ðə; ði][dʒɔɪnts][ɪn][ðə; ði] ['bækbəʊn] [baɪ][ðə; ði] ['bʊtʃə(r)] ;
**These should always be divided at the joints in the backbone by the butcher ;**
这些 应该 总是 是 分割 在 这 关节 在 这 骨干 经过 这 屠夫 ；

这些肉应该始终由屠夫在脊骨关节处分割；

---

[ðen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən] ['iːzi] ['mætə(r)][tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði][rɪbz] , ['sɜːvɪŋ] [wʌn][tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] ,
**then it is an easy matter to separate the ribs , serving one to each person ,**
然后 它 是 一个 简单的 事情 到 分离 这 肋骨 ， 服务 一 到 每个 人 ，

这样就很容易将排骨分开，每人一份。

[wɪð] [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kɪdni] [ænd; ənd] [fæt] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
**with a portion of the kidney and fat if desired .**
和 一个 部分 的 这 肾 和 胖的 如果 想要的 .

如果需要，还可以加入一部分肾脏和脂肪。

[bʌt; bət] [ɪf] [ðə; ði] ['bʊtʃə(r)] [nɪ'glekt] [tuː; tə] [duː; də] [ðɪs] ,
**But if the butcher neglect to do this ,**
但 如果 这 屠夫 忽视 到 做 这 ,

但如果屠夫疏忽了这一点，

[ænd; ənd] [juː; jʊ] [hæv; həv] [nəʊ] ['kliːvə(r)] [wɪð] [wɪtʃ] [tuː; tə] [duː; də] [ˌaɪ 'tiː] ,
**and you have no cleaver with which to do it ,**
和 你 有 不 菜刀 和 哪个 到 做 它 ,

你又没有切肉刀来做这件事。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['betə(r)] [tuː; tə] [kʌt] ['slaɪsɪz] [daʊn] [tuː; tə] [ðə; ði] [rɪbz] ['pærəlel] [wɪð] [ðə; ði] ['bækbəʊn] ,
**it is better to cut slices down to the ribs parallel with the backbone ,**
它 是 更好的 到 切 切片 向下 到 这 肋骨 平行线 和 这 骨干 ,

最好沿着脊骨平行方向，将肉片切成肋骨状。

[æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] [ɪn] [ðə; ði] ['sæd(ə)l] [ɒv; əv] ['mʌtn] , [ðæn; ðən] [tuː; tə] ['sʌfə(r)] [ðə; ði] [ə'nɔɪəns] [ɒv; əv] ['hækɪŋ] [æt; ət] [ðə; ði] [dʒɔɪnts] .
**as directed in the saddle of mutton , than to suffer the annoyance of hacking at the joints .**
作为 指导 在 这 鞍 的 羊肉 , 比 到 遭受 这 烦恼 的 黑客攻击 在 这 关节 .

按照羊鞍上的指示去做，而不是忍受砍断关节的烦恼。

[bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] [ə; eɪ] [lɔɪn] [ɒv; əv] [pɔːk] , [gæʃ] [θruː] [ðə; ði] [fæt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [rɪbz] ;
**Before cooking a loin of pork , gash through the fat between the ribs ;**
前 烹饪 一个 腰部 的 猪肉 , 伤口 通过 这 胖的 之间 这 肋骨 ;

烹饪猪里脊肉之前，先在肋骨之间的脂肪层上划开一道口子；

[ðɪs] [wɪl] [gɪv] [mɔː(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [krɪsp] [fæt] , [ænd; ənd] [wɪl] [eɪd] [ɪn] ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] [rɪbz] .
**this will give more of the crisp fat , and will aid in separating the ribs .**
这 将要 给 更多的 的 这 脆 胖的 , 和 将要 援助 在 分离 这 肋骨 .

这样可以获得更多酥脆的脂肪，并有助于将肋排分开。

['ʃəʊldə(r)] [ɒv; əv] ['mʌtn] [ɔː(r)] [viːl] .
**SHOULDER OF MUTTON OR VEAL .**
肩膀 的 羊肉 或者 小牛肉 .

羊肩肉或小牛肉肩肉。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] ['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːt] [ʌp] .
**Place it on the platter with the thickest part up .**
地方 它 在 这 拼盘 和 这 最厚 部分 向上 .

把它放在盘子上，最厚的一面朝上。

[frɒm; frəm] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːt] [kʌt] [θɪn] ['slaɪsɪz] , ['slɑːntɪŋ] [daʊn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['nʌkl] ;
**From the thickest part cut thin slices , slanting down to the knuckle ;**
从 这 最厚 部分 切 薄的 切片 , 斜 向下 到 这 指关节 ;

从最厚的部分切出薄片，斜向下切至指关节处；

[ðen] [meɪk] ['sevrəl] [kʌts] [ə'krɒs] [tuː; tə] [ðə; ði] ['lɑːdʒə(r)] [end] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðiːz] ['slaɪsɪz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] - [bleɪd] .
**then make several cuts across to the larger end , and remove these slices from the shoulder - blade .**
然后 制作 一些 削减 穿过 到 这 更大的 结尾 , 和 消除 这些 切片 从 这 肩膀 - 刀刃 .

然后横向切几刀，切到较大的一端，并将这些切片从肩胛骨上取下。

['seprət] [ðə; ði] [bleɪd] [æt; ət][ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] - [dʒɔɪnt] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː] .

**Separate the blade at the shoulder - joint , and remove it .**

分离 这 刀刃 在 这 肩膀 - 联合的 , 和 消除 它 .

将刀刃从肩关节处分离，然后将其取出。

---

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] ['ʌndə(r)][ðə; ði] [bleɪd] [ɪn][ˌpɜːpən'dɪkjələ(r)]['slaɪsɪz] .

**Cut the meat under the blade in perpendicular slices .**

切 这 肉 在下面 这 刀刃 在 垂直 切片 .

用刀刃将肉切成垂直的片状。

---

['eni] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔːˌkwɔːtə(r)] [ɒv; əv] ['mʌtn] [ɪz][mɔː(r)]['tendə(r)][ænd; ənd]['pælətəb(ə)l] , [ænd; ənd] [mɔː(r)] ['iːzəli] [kɑːrvd] ,

**Any part of the forequarter of mutton is more tender and palatable , and more easily carved ,**

任何 部分 的 这 前部 的 羊肉 是 更多的 投标 和 可口的 , 和 更多的 容易地 雕刻 ,

羊前腿的任何部位都更嫩更美味，也更容易切片。

---

[ɪf] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi] [bəʊnd] [ænd; ənd] [stʌft] .

**if before cooking it be boned and stuffed .**

如果 前 烹饪 它 是 骨 和 填充 .

烹饪前需剔骨并填馅。

---

[ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [bəʊnd] , [rəʊld] , [ænd; ənd] [kɔːnd] .

**Or it may be boned , rolled , and corned .**

或者 它 可能 是 骨 , 滚动 , 和 咸 .

或者可以去骨、卷起、腌制。

---

['fɔːˌkwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [læm] [ɔː(r)] [viːl] .

**FOREQUARTER OF LAMB OR VEAL .**

前部 的 羊肉 或者 小牛肉 .

羊或小牛肉的前腿肉。

---

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['dɪfɪkəlt] [dʒɔɪnt][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [bɪ'gɪnə(r)] ,

**This is a difficult joint for a beginner ,**

这 是 一个 难的 联合的 为了 一个 初学者 ,

对于初学者来说，这是一个比较难的关节。

---

[bʌt; bət]['ɑːftə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['stʌdi] [ænd; ənd] ['præktɪs] [wʌn] [meɪ] [mə'nɪpjuleɪt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [dek'sterəti] .

**but after a little study and practice one may manipulate it with dexterity .**

但 后 一个 小的 学习 和 实践 一 可能 操纵 它 和 灵巧 .

但经过一些学习和练习，就可以熟练地操作它。

---

[sʌm; səm] [taɪm] [wen] [ə; eɪ] [læm] [stjuː] [ɔː(r)] ['frɪkəsiː] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [prɪ'peəd] ,

**Some time when a lamb stew or fricassee is to be prepared ,**

一些 时间 什么时候 一个 羊肉 炖 或者 炖菜 是 到 是 准备 ,

有时候，当要准备炖羊肉或羊肉烩菜时，

---

['stʌdi] [ðə; ði][dʒɔɪnt] ['keəfəli] [ænd; ənd] ['præktɪs] ['kʌtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] ,

**study the joint carefully and practice cutting it up ,**

学习 这 联合的 小心 和 实践 切割 它 向上 ,

仔细研究关节结构并练习切割。

---

[ænd; ənd] [ðʌs] [bɪ'kʌm] [fə'mɪliə(r)] [wɪð] [ðə; ði][pə'zɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] - [bleɪd] [dʒɔɪnt] , — [ðə; ði]['əʊnli][wʌn] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [riːtʃ] .

**and thus become familiar with the position of the shoulder - blade joint , — the only one difficult to reach .**

和 因此 变得 熟悉的 和 这 位置 的 这 肩膀 - 刀刃 联合的 , — 这 仅有的 一 难的 到 抵达 .

从而熟悉肩胛关节的位置——这是唯一一个难以触及的关节。

[ðə; ði] ['bækbəʊn] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [dɪs'dʒɔɪntɪd] .
**The backbone should always be disjointed .**
这 骨干 应该 总是 是 脱节的 .

主干应该始终处于分离状态。

[ðə; ði] [rɪbz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [dɪ'vaɪdɪd] [ə'krɒs] [ðə; ði] [brest] [ænd; ənd] [æt; ət] [ðə; ði] ['dʒʌŋkʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] [brest] - [bəʊn] ,
**The ribs should be divided across the breast and at the junction of the breast - bone ,**
这 肋骨 应该 是 分割 穿过 这 胸部 和 在 这 交汇处 的 这 胸部 - 骨 ,

肋骨应横跨胸部，并在胸骨连接处分开。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['bʊtʃə(r)] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlsəʊ] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] - [bleɪd] [ænd; ənd] [ðə; ði] [bəʊn] [ɪn] [ðə; ði] [leg] .
**and the butcher should also remove the shoulder - blade and the bone in the leg .**
和 这 屠夫 应该 还 消除 这 肩膀 - 刀刃 和 这 骨 在 这 腿 .

屠夫还应该去除肩胛骨和腿骨。

[ən'les] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] [biː; bi] ['veri] [jʌŋ] [ænd; ənd] ['tendə(r)] ,
**Unless the joint be very young and tender ,**
除非 这 联合的 是 非常 年轻的 和 投标 ,

除非关节非常年轻且娇嫩，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['betə(r)] [tuː; tə] [juːz] [ðə; ði] [brest] ['pɔːʃ(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [stjuː] [ɔː(r)] ['frɪkəsiː] ;
**it is better to use the breast portion for a stew or fricassee ;**
它 是 更好的 到 使用 这 胸部 部分 为了 一个 炖 或者 炖菜 ;

鸡胸肉最好用来炖菜或烩菜；

[bʌt; bət] [wen] [naɪs] [ænd; ənd] ['tendə(r)] [ðə; ði] [brest] [meɪ] [biː; bi] ['rəʊstɪd] [wɪð] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] ['pɔːʃənz] ,
**but when nice and tender the breast may be roasted with the other portions ,**
但 什么时候 好的 和 投标 这 胸部 可能 是 烤 和 这 其他 部分 ,

但当鸡胸肉变得鲜嫩多汁时，就可以和其他部位一起烤制了。

[æz; əz] [ðə; ði] [tʃɔɪs] [dʒə'lætɪnəs] [ 'mɔːsel ] [nɪə(r)] [ðə; ði] [brest] - [bəʊnz] [ɑː(r); ə(r)] [prɪ'fɜːd] [baɪ] ['meni] .
**as the choice gelatinous morsels near the breast - bones are preferred by many .**
作为 这 选择 胶状的 小块 靠近 这 胸部 - 骨头 是 首选 经过 许多 .

许多人更喜欢胸骨附近的胶状食物。

[ðɪs] [dʒɔɪnt] [kən'sɪsts] [ɒv; əv] [θriː] ['pɔːʃənz] , — [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [ɔː(r)] ['nʌkl] , [ðə; ði] [brest] [ɔː(r)] ['brɪskɪt] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [rɪbz] .
**This joint consists of three portions , — the shoulder or knuckle , the breast or brisket , and the ribs .**
这 联合的 由 的 三 部分 , — 这 肩膀 或者 指关节 , 这 胸部 或者 胸部 , 和 这 肋骨 .

这个关节由三部分组成——肩部或关节、胸部或胸肉、以及肋骨。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] ['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['bækbəʊn] [ʌp] .
**Put it on the platter with the backbone up .**
放 它 在 这 拼盘 和 这 骨干 向上 .

把肉放在盘子上，脊骨朝上。

[pʊt] [ðə; ði] [fɔːk] [ɪn] [nɪə(r)] [ðə; ði] ['nʌkl] .
**Put the fork in near the knuckle .**
放 这 叉 在 靠近 这 指关节 .

将叉子插在靠近指关节的地方。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [klɪə(r)] [raʊnd] [ðə; ði] [leg] [ænd; ənd] [wel] [ʌp] [ɒn] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] ,
**Cut through the flesh clear round the leg and well up on the shoulder ,**
切 通过 这 肉 清除 圆形的 这 腿 和 出色地 向上 在 这 肩膀 ,

沿着腿部周围一直切到肩部，切开所有皮肉。

[bʌt; bət] [nɒt] [tuː] [fɑː(r)] [ɒn] [ðə; ði] [brest] .
**but not too far on the breast .**
但 不是 也 远的 在 这 胸部 .

但不要太靠近胸部。

[wɪð] [ðə; ði] [fɔːk] [lɪft] [ðə; ði] [leg] [ə'weɪ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] ,
**With the fork lift the leg away from the shoulder ,**
和 这 叉 举起 这 腿 离开 从 这 肩膀 ,

用叉子将腿从肩膀上抬起，

['kʌtɪŋ] [ɪn] [tɪl] [juː; jʊ] [kʌm] [tuː; tə] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] , ['ɑːftə(r)] ['sepəreɪtɪŋ] [wɪtʃ] ,
**cutting in till you come to the joint , after separating which ,**
切割 在 直到 你 来 到 这 联合的 , 后 分离 哪个 ,

切至关节处，然后将关节分开。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [leg] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['seprət] [dɪʃ] ,
**remove the leg to a separate dish ,**
消除 这 腿 到 一个 分离 盘子 ,

将鸡腿取出，放在另一个盘子里。

[tuː; tə] [biː; bi] ['ɑːftəwəd] [kʌt] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] [θruː] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːt] .
**to be afterward cut into thin slices through the thickest part .**
到 是 之后 切 进入 薄的 切片 通过 这 最厚 部分 .

然后从最厚的部分切成薄片。

[kʌt] [ə'krɒs] [frɒm; frəm] [left] [tuː; tə] [raɪt] [weə(r)] [ðə; ði] [rɪbz] [hæv; həv] [biːn] ['brəʊkən] ,
**Cut across from left to right where the ribs have been broken ,**
切 穿过 从 左边 到 正确的 在哪里 这 肋骨 有 到过 破碎的 ,

从左到右横切肋骨断裂处，

['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] ['grɪsli] [brest] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] ['pɔːʃ(ə)n] .
**separating the gristly breast from the upper portion .**
分离 这 令人作呕的 胸部 从 这 上 部分 .

将筋膜较多的鸡胸肉与鸡身上部分离。

[ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [bleɪd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [nɒt] [biːn] [dʌn] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] .
**Then remove the blade if it has not been done before cooking .**
然后 消除 这 刀刃 如果 它 有 不是 到过 完毕 前 烹饪 .

如果烹饪前尚未取出刀片，则现在取出刀片。

[dɪ'vaɪd] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ðiːz] ['pɔːʃənz] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [rɪbz] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [rɪb] ,
**Divide each of these portions between the ribs , and serve a piece of the rib ,**
划分 每个 的 这些 部分 之间 这 肋骨 , 和 服务 一个 片 的 这 肋骨 ,

将每份馅料分放在肋排上，然后取一块肋排上桌。

[ðə; ði] [brest] , [ɔː(r)] [ə; eɪ] [slaɪs] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [leg] , [æz; əz] [prɪ'fɜːd] .
**the breast , or a slice from the leg , as preferred .**
这 胸部 , 或者 一个 片 从 这 腿 , 作为 首选 .

鸡胸肉或鸡腿肉，随您喜好。

[nek] [ɒv; əv] [viːl] .
**NECK OF VEAL .**
脖子 的 小牛肉 .

小牛肉颈部。

[ðə; ði] ['vɜːtɪbrə] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [dɪs'dʒɔɪntɪd] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [rɪbz] [kʌt] [ɒn] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [θruː] [ðə; ði] [bəʊn] ['əʊnli] ,
**The vertebra should be disjointed , and the ribs cut on the inside through the bone only ,**
这 椎骨 应该 是 脱节的 ， 和 这 肋骨 切 在 这 里面 通过 这 骨 仅有的 ，

椎骨应脱位，肋骨只需从内侧切开至骨头即可。

[ɒn] [ðə; ði] [θɪn] [end] .
**on the thin end .**
在 这 薄的 结尾 .

薄弱端。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] ['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [bæk] [ʌp] [ænd; ənd] [kʌt] [ə'krɒs] [frɒm; frəm] [left] [tuː; tə] [raɪt] ,
**Place it on the platter with the back up and cut across from left to right ,**
地方 它 在 这 拼盘 和 这 后退 向上 和 切 穿过 从 左边 到 正确的 ，

将它背面朝上放在盘子上，然后从左到右横向切开。

[weə(r)] [ðə; ði] [rɪbz] [wɜː(r); wə(r)] [dɪ'vaɪdɪd] , ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] [smɔːl] [endz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [rɪbz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [θɪkə] ['ʌpə(r)] ['pɔːʃ(ə)n] ;
**where the ribs were divided , separating the small ends of the ribs from the thicker upper portion ;**
在哪里 这 肋骨 是 分割 ， 分离 这 小的 结束 的 这 肋骨 从 这 较厚 上 部分 ；

肋骨被分开的地方，将肋骨的细端与较粗的上部分开；

[ðen] [kʌt] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] [ʃɔːt] [rɪb] .
**then cut between each short rib .**
然后 切 之间 每个 短的 肋骨 .

然后沿着每根短肋骨切开。

[kɑːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bæk] [daʊn] [ɪn] ['slɑːntɪŋ] ['slaɪsɪz] ,
**Carve from the back down in slanting slices ,**
雕刻 从 这 后退 向下 在 斜 切片 ，

从背面向下斜切，

[ðen] [slɪp] [ðə; ði] [naɪf] ['ʌndə(r)] [kləʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] [rɪbz] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] .
**then slip the knife under close to the ribs and remove the slices .**
然后 滑 这 刀 在下面 关闭 到 这 肋骨 和 消除 这 切片 .

然后将刀尖滑到肋骨下方，取出肉片。

[ðɪs] [gɪvz] [ə; eɪ] ['lɑːdʒə(r)] ['pɔːʃ(ə)n] [ðæn; ðən] [ðə; ði] ['kʌtɪŋ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [streɪt] [wʊd] [gɪv] ,
**This gives a larger portion than the cutting of the slices straight would give ,**
这 给予 一个 更大的 部分 比 这 切割 的 这 切片 直的 会 给 ，

这样得到的份量比直接切片得到的份量要大。

[ænd; ənd] [jet] [nɒt] [səʊ] [lɑːdʒ] [æz; əz] [ɪf] [iːtʃ] [wɜː(r); wə(r)] [helpt] [tuː; tə] [ə; eɪ] [həʊl] [rɪb] .
**and yet not so large as if each were helped to a whole rib .**
和 然而 不是 所以 大的 作为 如果 每个 是 帮助 到 一个 所有的 肋骨 .

但又不像每人都帮忙掰了一整根肋骨那么大。

[sɜːv] [ə; eɪ] [ʃɔːt] [rɪb] [wɪð] [iːtʃ] [slaɪs] .
**Serve a short rib with each slice .**
服务 一个 短的 肋骨 和 每个 片 .

每片披萨配一根牛小排。

[brest] [ɒv; əv] [viːl] .
**BREAST OF VEAL .**
胸部 的 小牛肉 .

小牛肉胸肉。

[pleɪs] [ˌaɪ ˈtiː][ɒn][ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] [brest] - [bəʊn][ɔː(r)] ['brɪskɪt] ['nɪərɪst] [juː; jʊ] .
**Place it on the dish with the breast - bone or brisket nearest you .**
地方 它 在 这 盘子 和 这 胸部 - 骨 或者 胸部 最近的 你 .

将它放在盘子上，胸骨或牛腩要离你最近。

---

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] ['grɪsli] ['brɪskɪt] , [ðen] ['seprət] [ˌaɪ ˈtiː]['ɪntuː] ['sekʃənz] .
**Cut off the gristly brisket , then separate it into sections .**
切 离开 这 令人作呕的 胸部 , 然后 分离 它 进入 部分 .

切掉牛腩中筋较多的部分，然后将其分成几块。

---

[kʌt] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [pɑːt] ['pærəlel] [wɪð] [ðə; ði] [rɪbz] , [ɔː(r)] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] [rɪb] [ɪf] ['veri] [smɔːl] .
**Cut the upper part parallel with the ribs , or between each rib if very small .**
切 这 上 部分 平行线 和 这 肋骨 , 或者 之间 每个 肋骨 如果 非常 小的 .

将上部沿肋骨平行切开，如果肋骨很小，则在每根肋骨之间切开。

---

[slaɪs] [ðə; ði] ['swiːtbred] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['brɪskɪt] , [rɪb] , [ænd; ənd] ['swiːtbred]
**Slice the sweetbread , and serve a portion of brisket , rib , and sweetbread**
片 这 甜面包 , 和 服务 一个 部分 的 胸部 , 肋骨 , 和 甜面包
[tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .
**to each person .**
到 每个 人 .

将牛胸腺切片，然后给每人一份牛腩、排骨和牛胸腺。

---

[kæfs] [hed] .
**CALF'S HEAD .**
小牛的 头 .

小牛头。

---

[kæfs] [hed] [sɜːvd] [həʊl] [ɪz][ə; eɪ] ['feɪvərɪt] [dɪʃ] [ɪn] ['ɪŋglənd] , [bʌt; bət] ['seldəm] [siːn] [ɒn] [ə'merɪkən]
**Calf's head served whole is a favorite dish in England , but seldom seen on American**
小牛的 头 服务 所有的 是 一个 最喜欢的 盘子 在 英格兰 , 但 很少 已见 在 美国人
['teɪblz] .
**tables .**
表格 .

整颗小牛头在英国是一道很受欢迎的菜肴，但在美国餐桌上却很少见到。

---

[fɔː(r); fə(r)] [ðəʊz] [huː] [hæv; həv] [ðɪs] ['prefrəns] [ə; eɪ] [fjuː] [hɪnts] [ə'baʊt] ['kɑːvɪŋ] [meɪ] [biː; bi]
**For those who have this preference a few hints about carving may be**
为了 那些 WHO 有 这 偏爱 一个 很少 提示 关于 雕刻 可能 是
[dɪ'zaɪərəb(ə)l] .
**desirable .**
理想 .

对于有这种偏好的人来说，一些关于雕刻的提示或许会很有帮助。

---

[pleɪs] [ˌaɪ ˈtiː][ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [feɪs] [tə'wɔːd] [ðə; ði] [raɪt] .
**Place it on the platter with the face toward the right .**
地方 它 在 这 拼盘 和 这 脸 朝向 这 正确的 .

将它放在盘子上，正面朝右。

---

[kʌt] [frɒm; frəm] [left] [tuː; tə] [raɪt] , [θruː] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tʃiːk] [daʊn] [tuː; tə] [ðə; ði] [bəʊn]
**Cut from left to right , through the middle of the cheek down to the bone**
切 从 左边 到 正确的 , 通过 这 中间 的 这 脸颊 向下 到 这 骨
,
**,**
,

从左到右，沿着脸颊中部切开，一直切到骨头。

[ɪn] ['sevrəl] ['pærəlel] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['miːdiəm] ['θɪknəs] ; [ðen] ['seprət] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bəʊn] .
**in several parallel slices of medium thickness ; then separate them from the bone .**
在 一些 平行线 切片 的 中等的 厚度 ; 然后 分离 他们 从 这 骨 .

将骨头切成几片中等厚度的平行薄片；然后将其与骨头分离。

[kʌt] [daʊn] [æt; ət] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [θrəʊt] [ænd; ənd] [slaɪs] [ðə; ði] [θrəʊt] ['swiːtbred] .
**Cut down at the back of the throat and slice the throat sweetbread .**
切 向下 在 这 后退 的 这 喉 和 片 这 喉 甜面包 .

从喉咙后部切开，然后切开喉咙甜面包。

[wɪð] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [naɪf] [kʌt] [aʊt] [ðə; ði] [dʒə'lætɪnəs] ['pɔːʃ(ə)n] [nɪə(r)] [ðə; ði] [aɪ] ,
**With the point of the knife cut out the gelatinous portion near the eye ,**
和 这 观点 的 这 刀 切 出去 这 胶状的 部分 靠近 这 眼睛 ,

用刀尖切除眼睛附近的胶状部分，

[ænd; ənd] [sɜːv] [tuː; tə] [ðəʊz] [huː] [dɪ'zaɪə(r)] [ˌaɪ 'tiː] .
**and serve to those who desire it .**
和 服务 到 那些 WHO 欲望 它 .

并为有需要的人提供服务。

[ðeə(r)] [ɪz] [ə; eɪ] [smɔːl] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['delɪkət] [liːn] [miːt] [tuː; tə] [biː; bi] [faʊnd] ['ɑːftə(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] ['dʒɔːbəʊn] .
**There is a small portion of delicate lean meat to be found after removing the jawbone .**
那里 是 一个 小的 部分 的 精美的 倾斜 肉 到 是 成立 后 移除 这 下颌骨 .

取出下颚骨后，还能找到一小块鲜嫩的瘦肉。

[sʌm; səm] [ɑː(r); ə(r)] [fɒnd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['pælət] , [wɪtʃ] [laɪz] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] [hed] .
**Some are fond of the palate , which lies under the head .**
一些 是 喜爱 的 这 味蕾 , 哪个 谎言 在下面 这 头 .

有些人喜欢位于头部下方的上颚。

[ðə; ði] [tʌŋ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [slaɪst] ,
**The tongue should be sliced ,**
这 舌头 应该 是 切片 ,

舌头应该切片。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðɪs] [ænd; ənd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [breɪnz] ['ɒfəd] [tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .
**and a portion of this and of the brains offered to each person .**
和 一个 部分 的 这 和 的 这 大脑 提供 到 每个 人 .

其中一部分，以及提供给每个人的大脑的一部分。

[rəʊst] [pɪɡ] .
**ROAST PIG .**
烤 猪 .

烤乳猪。

[ðɪs] [ɪz] ['sʌmtaɪmz] ['pɑːtli] [dɪ'vaɪdɪd] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
**This is sometimes partly divided before serving .**
这 是 有时 部分 分割 前 服务 .

有时会在上菜前将其部分切开。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [dɪ'vaɪd] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] ; [ðen] [dɪ'vaɪd] [θruː] [ðə; ði] ['bækbəʊn] .
**Cut off the head and divide it through the middle ; then divide through the backbone .**
切 离开 这 头 和 划分 它 通过 这 中间 ; 然后 划分 通过 这 骨干 .

切掉头部，从中间分开；然后沿着脊骨分开。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] [bæk] [tuː; tə] [bæk] ,
**Place it on the platter back to back ,**
地方 它 在 这 拼盘 后退 到 后退 ,

将它们背靠背地放在盘子上，

[wɪð] [hɑːf][ðə; ði] [hed] [ɒn] [iːtʃ] [end][ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .
**with half the head on each end of the dish .**
和 一半 这 头 在 每个 结尾 的 这 盘子 .

将一半的头放在盘子的两端。

[ɪf] [ðə; ði][pɪg][biː; bi] ['veri] [jʌŋ] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪn]['betə(r)] [staɪl] [tuː; tə] [sɜːv] [ˌaɪ 'tiː] [həʊl] .
**If the pig be very young , it is in better style to serve it whole .**
如果 这 猪 是 非常 年轻的 , 它 是 在 更好的 风格 到 服务 它 所有的 .

如果猪很小，最好整只食用。

[bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] , [trʌs] [ðə; ði] ['fɔːleg] ['fɔːwəd] [ænd; ənd][ðə; ði][haɪnd][legz] ['bækwəd] .
**Before cooking , truss the forelegs forward and the hind legs backward .**
前 烹饪 , 桁架 这 前腿 向前 和 这 后 腿 落后 .

烹饪前，将前腿向前捆扎，后腿向后捆扎。

[pleɪs] [ðə; ði][pɪg][ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [hed] [æt; ət][ðə; ði][left] .
**Place the pig on the platter with the head at the left .**
地方 这 猪 在 这 拼盘 和 这 头 在 这 左边 .

将猪放在盘子上，猪头朝左。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [hed] , ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] [nek] - [dʒɔɪnt] [wɪð] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] ,
**Cut off the head , separating the neck - joint with the point of the knife ,**
切 离开 这 头 , 分离 这 脖子 - 联合的 和 这 观点 的 这 刀 ,

砍下头部，用刀尖切断颈关节。

[ðen] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [ɒn]['aɪðə(r)][saɪd] .
**then cut through the flesh on either side .**
然后 切 通过 这 肉 在 任何一个 边 .

然后切开两侧的肉。

[teɪk] [ɒf] [ðə; ði] ['ʃəuldəz] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ɪn][ə; eɪ]['sɜːk(ə)l][frɒm; frəm]['ʌndə(r)][ðə; ði] ['fɔːleg] [raʊnd]
**Take off the shoulders by cutting in a circle from under the foreleg round**
拿 离开 这 肩膀 经过 切割 在 一个 圆圈 从 在下面 这 前腿 圆形的
['nɪəli] [tuː; tə][ðə; ði] ['bækbəʊn] [ænd; ənd] [daʊn] [ə'gen] .
**nearly to the backbone and down again .**
几乎 到 这 骨干 和 向下 再次 .

用刀从前腿下方绕着脊柱画一个圆圈，然后向下切，去掉肩部。

[bend][ˌaɪ 'tiː] ['fɔːwəd] [ænd; ənd][kʌt] [θruː] [ðə; ði][dʒɔɪnt] .
**Bend it forward and cut through the joint .**
弯曲 它 向前 和 切 通过 这 联合的 .

向前弯曲，然后切断关节。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði][hæmz][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] .
**Cut off the hams in the same way .**
切 离开 这 火腿 在 这 相同的 方式 .

用同样的方法切下火腿。

[ðen] [splɪt][ðə; ði] ['bækbəʊn] [ðə; ði][ɪn'taɪə(r)][leŋkθ; leŋθ][ænd; ənd][dɪ'vaɪd] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] [rɪb] .
**Then split the backbone the entire length and divide between each rib .**
然后 分裂 这 骨干 这 全部的 长度 和 划分 之间 每个 肋骨 .

然后沿脊柱纵向切开，再将脊柱分成几份，分别分到每根肋骨上。

[kʌt] ['slaɪsɪz][frɒm; frəm][ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði][hæmz][ænd; ənd][ðə; ði] ['ʃəuldəz] .
**Cut slices from the thickest part of the hams and the shoulders .**
切 切片 从 这 最厚 部分 的 这 火腿 和 这 肩膀 .

从火腿最厚的部分和肩部切下片。

[ðə; ði] [rɪbz] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] [tʃɔɪs] ['pɔːʃ(ə)n] ,
**The ribs are the choice portion ,**
这 肋骨 是 这 选择 部分 ,

肋排是上等部位。

[bʌt; bət] [ðəʊz] [huː] [laɪk] [ˌaɪ 'tiː] [æt; ət] [ɔːl] [kən'sɪdə(r)] ['eni] [pɑːt] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['delɪkəsi] .
**but those who like it at all consider any part of it a delicacy .**
但 那些 WHO 喜欢 它 在 全部 考虑 任何 部分 的 它 一个 美味 .

但凡喜欢它的人，都认为它的任何部分都是美味佳肴。

[hæm] .
**HAM .**
火腿 .

火腿。

[ɪf] [ðə; ði] [hæm] [ɪz] [nɒt] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːvd] [həʊl] ,
**If the ham is not to be served whole ,**
如果 这 火腿 是 不是 到 是 服务 所有的 ,

如果火腿不是整块上桌，

[ðə; ði] ['sɪmplɪst] [ænd; ənd] [məʊst] [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] [wei] [ɪz] [tuː; tə] [bɪ'gɪn] [nɪə(r)] [ðə; ði] [smɔːlə(r)] [end] [ænd; ənd]
**the simplest and most economical way is to begin near the smaller end and**
这 最简单的 和 最多 经济 方式 是 到 开始 靠近 这 较小的 结尾 和
[kʌt] [ɪn] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,
**cut in very thin slices ,**
切 在 非常 薄的 切片 ,

最简单、最经济的方法是从较小的一端开始，切成非常薄的片。

[ɒn] [iːtʃ] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bəʊn] .
**on each side of the bone .**
在 每个 边 的 这 骨 .

在骨头的两侧。

[dɪ'vaɪd] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] ['niːtli] [ɒn] [ðə; ði] [dɪʃ] , [wʌn] ['læpɪŋ] ['əʊvə(r)]
**Divide the slices and arrange them neatly on the dish , one lapping over**
划分 这 切片 和 安排 他们 整齐地 在 这 盘子 , 一 交叠 超过
[ə'nʌðə(r)] ,
**another ,**
其他 ,

将切片切好，整齐地摆放在盘子上，一片叠在另一片上面。

[wɪð] [ðə; ði] [fæt] [edʒ] [ˌaʊt'saɪd] .
**with the fat edge outside .**
和 这 胖的 边缘 外部 .

肥厚的一面朝外。

[weə(r)] [ðə; ði] [həʊl] [hæm] [ɪz] [tuː; tə] [ə'pɪə(r)] [ɒn] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [trɪmd] ['niːtli] ,
**Where the whole ham is to appear on the table it should be trimmed neatly ,**
在哪里 这 所有的 火腿 是 到 出现 在 这 桌子 它 应该 是 修剪过的 整齐地 ,

如果整只火腿要端上桌，就应该修剪得整齐美观。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bəʊn] ['kʌvəd] [wɪð] [ə; eɪ] ['peɪpə(r)] ['rʌf(ə)l] .
**and the end of the bone covered with a paper ruffle .**
和 这 结尾 的 这 骨 涵盖 和 一个 纸 褶边 .

骨头的末端用纸花边包裹着。

[ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ɒn] [ðə; ði] ['fɜːðə(r)] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['plætə(r)] .
**The thickest part should be on the further side of the platter .**
这 最厚 部分 应该 是 在 这 更远 边 的 这 拼盘 .

盘子最厚的部分应该放在盘子的外侧。

[meɪk] [æn; ən][ɪn'sɪʒ(ə)n] [θruː] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːt] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wei] [frɒm; frəm][ðə; ði][smɔːlə(r)] [end]
**Make an incision through the thickest part , a little way from the smaller end**
制作 一个 切口 通过 这 最厚 部分 ， 一个 小的 方式 从 这 较小的 结尾
.
**.**
.

在最厚的部分切开一个口子，距离较细的一端稍远一些。

[ʃeɪv] [ɒf] [ɪn] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,
**Shave off in very thin slices ,**
刮胡子 离开 在 非常 薄的 切片 ，

削成极薄的片状，

['kʌtɪŋ] [tə'wɔːd] [ðə; ði]['lɑːdʒə(r)] [end] [ænd; ənd] [daʊn] [tuː; tə] [ðə; ði] [bəʊn] [æt; ət] ['evri] [slaɪs] .
**cutting toward the larger end and down to the bone at every slice .**
切割 朝向 这 更大的 结尾 和 向下 到 这 骨 在 每一个 片 .

每次切片都朝着较大的一端切，一直切到骨头。

[ðə; ði] [naɪf] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['veri] [ʃɑːp] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [kliːn] [kʌt] ,
**The knife should be very sharp to make a clean cut ,**
这 刀 应该 是 非常 锋利的 到 制作 一个 干净的 切 ，

刀要非常锋利才能切出干净利落的切口。

[ænd; ənd] [iːtʃ] [slaɪs] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ]['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði][fæt] [wɪð] [ðə; ði][krɪsp] [krʌst] .
**and each slice should have a portion of the fat with the crisp crust .**
和 每个 片 应该 有 一个 部分 的 这 胖的 和 这 脆 地壳 .

每一片都应该有一部分肥肉和酥脆的外皮。

[tuː; tə] [sɜːv] [ˌaɪ 'tiː] [hɒt] [ə; eɪ] ['sekənd] [deɪ] , [fɪl] [ðə; ði]['kævəti] [wɪð] [ə; eɪ] [bred] ['stʌfɪŋ] ,
**To serve it hot a second day , fill the cavity with a bread stuffing ,**
到 服务 它 热的 一个 第二 天 ，充满 这 空腔 和 一个 面包 馅 ，

第二天如果想趁热食用，可以在空心部分塞入面包馅料。

['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['bʌtəd] [krʌmz] , [ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
**cover it with buttered crumbs , and brown it in the oven .**
覆盖 它 和 涂黄油的 面包屑 ， 和 棕色的 它 在 这 烤箱 .

在上面撒上黄油面包屑，然后在烤箱里烤至金黄色。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [sɜːvd] [kəʊld] ,
**If it is to be served cold ,**
如果 它 是 到 是 服务 寒冷的 ，

如果要冷食，

[braʊn] [ðə; ði] [krʌmz] [fɜːst][ænd; ənd] [ðen] ['sprɪŋk(ə)l][ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['stʌfɪŋ] .
**brown the crumbs first and then sprinkle them over the stuffing .**
棕色的 这 面包屑 第一的 和 然后 撒 他们 超过 这 馅 .

先将面包屑煎至金黄，然后撒在馅料上。

[ɪf] [ðɪs] [biː; bi] [dʌn] [ðə; ði] ['edʒɪz] [wɪl] [nɒt][draɪ][ænd; ənd][ðə; ði] ['sɪmətri] [ɒv; əv][ðə; ði][hæm][ɪz]
**If this be done the edges will not dry and the symmetry of the ham is**
如果 这 是 完毕 这 边缘 将要 不是 干燥 和 这 对称 的 这 火腿 是
[prɪ'zɜːvd] .
**preserved .**
保存完好 .

这样做的话，边缘就不会变干，火腿的对称性也能得以保持。

[kɑːv] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] , [tə'wɔːd] [ðə; ði]['lɑːdʒə(r)] [end] , [ænd; ənd] [ɪf] [mɔː(r)][biː; bi] ['niːdɪd] ,
**Carve as before , toward the larger end , and if more be needed ,**
雕刻 作为 前 ， 朝向 这 更大的 结尾 ， 和 如果 更多的 是 需要 ，

像之前那样，朝较大的一端雕刻，如果需要更多，

[kʌt] ['ɔːlsəʊ][frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌðə(r)][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][bəʊn] .
**cut also from the other side of the bone .**
切 还 从 这 其他 边 的 这 骨 .

从骨头的另一侧也切开。

---

[baɪ] ['fɪlɪŋ] [ðə; ði]['kævəti] [ə'gen] [wɪð] ['stʌfɪŋ] ,
**By filling the cavity again with stuffing ,**
经过 填充 这 空腔 再次 和 馅 ,

通过再次向空腔内填充馅料，

---

[ə; eɪ][hæm] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [æz; əz][ə; eɪ] [həʊl] [wʌn][ðə; ði] [θɜːd] [taɪm] [ænd; ənd] [lʊk] [æz; əz] [ɪn'vaɪtɪŋ] [æz; əz] [wen] [fɜːst] [sɜːvd] .
**a ham may be served as a whole one the third time and look as inviting as when first served .**
一个 火腿 可能 是 服务 作为 一个 所有的 一 这 第三 时间 和 看 作为 邀请 作为 什么时候 第一的 服务 .

即使是第三次上桌，一块火腿看起来也和第一次上桌时一样诱人。

---

[ʃʊd; ʃəd] [ðeə(r)][biː; bi] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['θɪkɪst] [end] [left] [fɔː(r); fə(r)] [ə'nʌðə(r)] ['sɜːvɪŋ] ,
**Should there be two or three inches of the thickest end left for another serving ,**
应该 那里 是 二 或者 三 英寸 的 这 最厚 结尾 左边 为了 其他 服务 ,

如果最厚的一端还剩下两三英寸，可以再做一份，

---

[sɔː] [ɒf] [ðə; ði] [bəʊn] , [leɪ] [ðə; ði] [miːt] [fleʃ] [saɪd] [ʌp] ,
**saw off the bone , lay the meat flesh side up ,**
锯 离开 这 骨 , 躺 这 肉 肉 边 向上 ,

锯掉骨头，将肉块肉面朝上放置。

---

[wɪð] [ðə; ði][fæt][ɒn][ðə; ði] ['fɜːðə(r)] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['plætə(r)] , [ænd; ənd] [kɑːv] [ˌhɒrɪ'zɒntəli] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] .
**with the fat on the further side of the platter , and carve horizontally in thin slices .**
和 这 胖的 在 这 更远 边 的 这 拼盘 , 和 雕刻 水平方向 在 薄的 切片 .

将肥肉放在盘子的另一侧，然后水平切成薄片。

---

[tʌŋ] .
**TONGUE .**
舌头 .

舌头。

---

[ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [tʌŋ] [ɪz][ðə; ði] ['tʃɔɪsɪst] ['pɔːʃ(ə)n] .
**The centre of the tongue is the choicest portion .**
这 中心 的 这 舌头 是 这 精选 部分 .

舌头中央部分是最佳食用部位。

---

[kʌt] [ə'krɒs] [ɪn]['slaɪsɪz][æz; əz] [θɪn] [æz; əz][ə; eɪ]['weɪfə(r)] .
**Cut across in slices as thin as a wafer .**
切 穿过 在 切片 作为 薄的 作为 一个 晶圆 .

横切成薄片，像威化饼一样。

---

[ðə; ði][tɪp][ɒv; əv][ðə; ði] [tʌŋ] [ɪz][mɔː(r)] ['delɪkət] [wen] [kʌt] ['leŋθwaɪz] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,
**The tip of the tongue is more delicate when cut lengthwise in thin slices ,**
这 提示 的 这 舌头 是 更多的 精美的 什么时候 切 纵向 在 薄的 切片 ,

舌尖纵向切成薄片后口感更嫩。

---

[ðəʊ] [ðɪs] [ɪz] [nɒt] [ðə; ði]['juːʒuəl] ['præktɪs] .
**though this is not the usual practice .**
尽管 这 是 不是 这 通常 实践 .

但这并非惯例。

[kɔːnd] [biːf] .
**CORNED BEEF .**
咸 牛肉 .

咸牛肉。

[kɔːnd] [biːf] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [pʊt] [waɪl] [hɒt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] [ɔː(r)] [məʊld] ,
**Corned beef should be put while hot into a pan or mould ,**
咸 牛肉 应该 是 放 尽管 热的 进入 一个 平底锅 或者 模具 ,

咸牛肉应该趁热放入平底锅或模具中。

[ɪn] ['leɪəz] [ɒv; əv] [fæt] [ænd; ənd] [liːn] , [wɪð] [ðə; ði] ['faɪbəz] ['rʌnɪŋ] [ðə; ði] [lɒŋ] [wei] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pæn] .
**in layers of fat and lean , with the fibres running the long way of the pan .**
在 层 的 胖的 和 倾斜 , 和 这 纤维 跑步 这 长的 方式 的 这 平底锅 .

脂肪和瘦肉分层，纤维沿着锅的长度方向排列。

['ɑːftə(r)] ['presɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] ['plætə(r)] [ænd; ənd] [slaɪs] ['θɪnli] [frɒm; frəm] [wʌn] [end] .
**After pressing it , place it on the platter and slice thinly from one end .**
后 紧迫 它 , 地方 它 在 这 拼盘 和 片 薄薄的 从 一 结尾 .

压制完成后，将其放在盘子上，从一端切成薄片。

[ðɪs] [gɪvz] ['juːnɪfɔːm] ['slaɪsɪz] , [kʌt] [ə'krɒs] [ðə; ði] [greɪn] ,
**This gives uniform slices , cut across the grain ,**
这 给予 制服 切片 , 切 穿过 这 粮食 ,

这样可以切出纹理均匀、横向切割的薄片。

[iːtʃ] [wʌn] ['hævɪŋ] [ə; eɪ] [feə(r)] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [fæt] [ænd; ənd] [liːn] .
**each one having a fair proportion of fat and lean .**
每个 一 拥有 一个 公平的 部分 的 胖的 和 倾斜 .

每一种都含有适量的脂肪和瘦肉。

[ʃɑː'trɜːz] , [ɔː(r)] [prest] [miːt] .
**CHARTREUSE , OR PRESSED MEAT .**
黄绿色 , 或者 按下 肉 .

黄绿色，或压制肉。

['eni] [məʊldz] [ɒv; əv] [miːt] , ['aɪðə(r)] [pleɪn] [ɔː(r)] [ɪn] ['dʒeli] [ɔː(r)] [raɪs] , [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʌt] [frɒm; frəm] [wʌn] [end] ,
**Any moulds of meat , either plain or in jelly or rice , should be cut from one end ,**
任何 模具 的 肉 , 任何一个 清楚的 或者 在 果冻 或者 米 , 应该 是 切 从 一 结尾 ,

任何肉类模具，无论是原味的、肉冻状的还是米饭状的，都应该从一端切开。

[ɔː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ænd; ənd] [tə'wɔːd] ['aɪðə(r)] [end] , [ɪn] ['juːnɪfɔːm] ['slaɪsɪz] ,
**or in the middle and toward either end , in uniform slices ,**
或者 在 这 中间 和 朝向 任何一个 结尾 , 在 制服 切片 ,

或者在中间和两端，切成均匀的薄片，

[ðə; ði] ['θɪknəs] ['veəriɪŋ] [wɪð] [ðə; ði] [kaɪnd] [ɒv; əv] [miːt] .
**the thickness varying with the kind of meat .**
这 厚度 变化 和 这 种类 的 肉 .

厚度因肉的种类而异。

[biː; bi] ['keəf(ə)l] [nɒt] [tuː; tə] [breɪk] [ðem; ðəm] [ɪn] ['sɜːvɪŋ] .
**Be careful not to break them in serving .**
是 小心 不是 到 休息 他们 在 服务 .

食用时请小心不要弄碎。

[ɪf] ['əʊnli] [ə; eɪ] [pɑːt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [slaɪs] [biː; bi] [dɪ'zaɪəd] , [dɪ'vaɪd] [ˌaɪ 'tiː] ['niːtli] .
**If only a part of a slice be desired , divide it neatly .**
如果 仅有的 一个 部分 的 一个 片 是 想要的 , 划分 它 整齐地 .

如果只需要一部分，请将其整齐地分割。

[help] ['ɔːlsəʊ] [tuː; tə] [ðə; ði] [raɪs] [ɔː(r)] ['dʒeli] .
**Help also to the rice or jelly .**
帮助 还 到 这 米 或者 果冻 .

也有助于米饭或果冻的制作。

[tuː; tə] [kʌt] [ʌp] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [stjuː] [ɔː(r)] ['frɪkəsiː] .
**TO CUT UP A CHICKEN FOR A STEW OR FRICASSEE .**
到 切 向上 一个 鸡 为了 一个 炖 或者 炖菜 .

将鸡切块，准备炖菜或烩菜。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

# 雕刻和上菜(Carving and Serving)



['nʌθɪŋ] [ɪz] [mɔː(r)] [ʌn'saɪtli] [ænd; ənd] [ʌn'æpɪtaɪzɪŋ] [ðæn; ðən] [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [wɪð]
**Nothing is more unsightly and unappetizing than a portion of chicken with**
没有什么 是 更多的 难看的 和 令人倒胃口的 比 一个 部分 的 鸡 和

[ðə; ði] [bəʊnz] [tʃɒpt] [æt; ət] [ɔːl] [sɔːrts] [ɒv; əv] ['æŋglz] ,
**the bones chopped at all sorts of angles ,**
这 骨头 切碎 在 全部 排序 的 角度 ,

没有什么比一块骨头被切成各种角度的鸡肉更难看、更倒胃口了。

[ænd; ənd] [wɪð] ['splɪntəz] [ɒv; əv] [bəʊn] [ɪn] [ðə; ði] [miːt] .
**and with splinters of bone in the meat .**
和 和 碎片 的 骨 在 这 肉 .

肉里还有碎骨头。

[ɔːl] [bəʊnz] [wɪl] ['seprət] ['iːzəli] [æt; ət] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] [wen] [ðə; ði] [kɔːd] [ɔː(r)] ['tendən] [ænd; ənd] ['grɪsli]
**All bones will separate easily at the joint when the cord or tendon and gristly**
全部 骨头 将要 分离 容易地 在 这 联合的 什么时候 这 绳索 或者 肌腱 和 令人作呕的

['pɔːʃ(ə)n] [kə'nektɪŋ] [ðem; ðəm] [hæv; həv] [biːn] [kʌt] .
**portion connecting them have been cut .**
部分 连接 他们 有 到过 切 .

当连接骨骼的腱索或肌腱以及软骨部分被切断时，所有骨骼都会在关节处轻易分离。

['ɑːftə(r)] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [hæz; həz] [biːn] [sɪndʒd] [ænd; ənd] [waɪpt] ,
**After the chicken has been singed and wiped ,**
后 这 鸡 有 到过 已签名 和 擦拭 ,

鸡肉烧焦擦干后，

[ænd; ənd] [ðə; ði] [krɒp] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] [nek] ,
**and the crop removed from the end of the neck ,**
和 这 庄稼 已移除 从 这 结尾 的 这 脖子 ,

并将颈部末端的嗉囊切除。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [frʌnt] [ɒv; əv] [juː; jʊ] [wɪð] [ðə; ði] [brest] [ʌp] [ænd; ənd] [ðə; ði] [nek] [æt; ət] [ðə; ði] [left] .
**place it in front of you with the breast up and the neck at the left .**
地方 它 在 正面 的 你 和 这 胸部 向上 和 这 脖子 在 这 左边 .

将它放在你面前，胸部朝上，颈部朝左。

[wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] [ʃɑːp] [naɪf] [meɪk] [æn; ən] [ɪn'sɪʒ(ə)n] [ɪn] [ðə; ði] [θɪn] [skɪn] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd]
**With a small sharp knife make an incision in the thin skin between the inside**
和 一个 小的 锋利的 刀 制作 一个 切口 在 这 薄的 皮肤 之间 这 里面

[ɒv; əv] [ðə; ði] [legz] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['bɒdi] .
**of the legs and the body .**
的 这 腿 和 这 身体 .

用一把锋利的小刀在大腿内侧与身体之间的薄皮肤上切开一个口子。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] [skɪn] ['əʊnli] , [daʊn] [tə'wɔːd] [ðə; ði] [raɪt] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [leg] ,
**Cut through the skin only , down toward the right side of the leg ,**
切 通过 这 皮肤 仅有的 , 向下 朝向 这 正确的 边 的 这 腿 ,

只需切开皮肤，向下切至腿部右侧即可。

[ænd; ənd] [ðen] [ɒn] [ðə; ði] [left] .
**and then on the left .**
和 然后 在 这 左边 .

然后是左边。

[bend] [ðə; ði] [leg] ['əʊvə(r)] [tə'wɔːd] [juː; jʊ] ,
**Bend the leg over toward you ,**
弯曲 这 腿 超过 朝向 你 ,

将腿弯曲朝向自己，

---

[ænd; ənd] [juː; jʊ] [wɪl] [siː] [weə(r)] [ðə; ði] [fleʃ] [dʒɔɪnz] [ðə; ði] ['bɒdi] [ænd; ənd] ['ɔːlsəʊ] [weə(r)] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] [ɪz] ,
**and you will see where the flesh joins the body and also where the joint is ,**
和 你 将要 看 在哪里 这 肉 加入 这 身体 和 还 在哪里 这 联合的 是 ,

你会看到肌肉与身体连接的地方，以及关节的位置。

---

[fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [bəʊn] [wɪl] [muːv] [ɪn] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] .
**for the bone will move in the joint .**
为了 这 骨 将要 移动 在 这 联合的 .

因为骨头会在关节内移动。

---

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [kləʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɒdi] ,
**Cut through the flesh close to the body ,**
切 通过 这 肉 关闭 到 这 身体 ,

切开靠近身体的皮肉，

---

[fɜːst] [ɒn] [ðə; ði] [raɪt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] [ænd; ənd] [ðen] [ɒn] [ðə; ði] [left] ,
**first on the right of the joint and then on the left ,**
第一的 在 这 正确的 的 这 联合的 和 然后 在 这 左边 ,

先在关节右侧，再在左侧。

---

[ænd; ənd] [æz; əz] [juː; jʊ] [bend] [ðə; ði] [leg] ['əʊvə(r)] , [kʌt] [ðə; ði] [kɔːd] [ænd; ənd] ['ɡrɪsl] [ɪn] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] ,
**and as you bend the leg over , cut the cord and gristle in the joint ,**
和 作为 你 弯曲 这 腿 超过 , 切 这 绳索 和 脆骨 在 这 联合的 ,

当你弯曲腿的时候，剪断关节处的筋膜和软骨。

---

[ænd; ənd] [ðɪs] [wɪl] [friː] [ðə; ði] [leg] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['bɒdi] .
**and this will free the leg from the body .**
和 这 将要 自由的 这 腿 从 这 身体 .

这样就能将腿从身体上解脱出来。

---

[faɪnd] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] [ɪn] [ðə; ði] [leg] [ænd; ənd] [dɪ'vaɪd] [ˌaɪ 'tiː] ['niːtli] .
**Find the joint in the leg and divide it neatly .**
寻找 这 联合的 在 这 腿 和 划分 它 整齐地 .

找到腿部的关节，并将其整齐地分割开来。

---

[wɜːk] [ðə; ði] [wɪŋ] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [siː] [weə(r)] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] [ɪz] ,
**Work the wing until you see where the joint is ,**
工作 这 翼 直到 你 看 在哪里 这 联合的 是 ,

掰动翅膀直到找到关节的位置，

---

[ðen] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [ɒn] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] ,
**then cut through the flesh on the shoulder ,**
然后 切 通过 这 肉 在 这 肩膀 ,

然后切开肩部的肉，

---

[bend] [ðə; ði] [wɪŋ] [ʌp] [ænd; ənd] [kʌt] [daʊn] [θruː] [ðə; ði] ['ɡrɪsl] [ænd; ənd] [kɔːd] .
**bend the wing up and cut down through the gristle and cord .**
弯曲 这 翼 向上 和 切 向下 通过 这 脆骨 和 绳索 .

将翅膀向上弯曲，然后向下切开软骨和筋腱。

---

[meɪk] [ə; eɪ] [streɪt] [kliːn] [kʌt] , ['liːvɪŋ] [nəʊ] ['dʒæɡɪd] ['edʒɪz] .
**Make a straight clean cut , leaving no jagged edges .**
制作 一个 直的 干净的 切 , 离开 不 锯齿状 边缘 .

切出一条笔直干净的切口，不要留下锯齿状边缘。

[dɪ'vaɪd][ðə; ði] [wɪŋ] [ɪn][ðə; ði][dʒɔɪnt] , [ænd; ənd] [ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði][leg][ænd; ənd] [wɪŋ] [frɒm; frəm]
**Divide the wing in the joint , and then remove the leg and wing from**
划分 这 翼 在 这 联合的 ， 和 然后 消除 这 腿 和 翼 从
[ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [saɪd] ,
**the opposite side ,**
这 对面的 边 ，

将翅膀沿关节处切开，然后从另一侧取下腿和翅膀。

[ænd; ənd][dɪ'vaɪd][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] .
**and divide in the same way .**
和 划分 在 这 相同的 方式 .

并以同样的方式进行分割。

[meɪk] [æn; ən][ɪn'sɪʒ(ə)n][ɪn][ðə; ði][skɪn][nɪə(r)][ðə; ði][vent] ,
**Make an incision in the skin near the vent ,**
制作 一个 切口 在 这 皮肤 靠近 这 发泄 ，

在泄殖腔附近的皮肤上做一个切口，

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['membreɪn] ['laɪɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [brest] [ænd; ənd][ðə; ði][teɪl] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði]
**cut through the membrane lying between the breast and the tail down to the**
切 通过 这 膜 说谎 之间 这 胸部 和 这 尾巴 向下 到 这
['bækbəʊn] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd] ,
**backbone on each side ,**
骨干 在 每个 边 ，

切开胸部和尾部之间的薄膜，一直切到两侧的脊椎骨。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['entreɪlz] , [ænd; ənd] [breɪk] [ɒf] [ðə; ði] ['bækbəʊn] [dʒʌst] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði][rɪbz] .
**remove the entrails , and break off the backbone just below the ribs .**
消除 这 内脏 ， 和 休息 离开 这 骨干 只是 以下 这 肋骨 .

取出内脏，并在肋骨下方折断脊骨。

['seprət] [ðə; ði][saɪd] - [bəʊnz][frɒm; frəm][ðə; ði] [bæk] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [kləʊz][tuː; tə][ðə; ði] ['bækbəʊn]
**Separate the side - bones from the back by cutting close to the backbone**
分离 这 边 - 骨头 从 这 后退 经过 切割 关闭 到 这 骨干
[frɒm; frəm][wʌn][end][tuː; tə][ðə; ði]['ʌðə(r)][ɒn] [iːtʃ] [saɪd] .
**from one end to the other on each side .**
从 一 结尾 到 这 其他 在 每个 边 .

将侧骨与后骨分离，方法是从两侧的一端到另一端，紧贴脊柱切开。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə][duː; də] ;
**This is a little difficult to do ;**
这 是 一个 小的 难的 到 做 ；

这有点难做到；

[ænd; ənd][ɪn][jɔː(r); jə(r)][fɜːst] [ɪk'sperɪmənt] [ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi]['betə(r)][nɒt][tuː; tə][dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː][ʌn'tɪl]
**and in your first experiment it would be better not to divide it until**
和 在 你的 第一的 实验 它 会 是 更好的 不是 到 划分 它 直到
['ɑːftə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ,
**after boiling it ,**
后 沸腾 它 ，

在你的第一次实验中，最好在煮沸之后再进行分割。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] ['seprəts] [mɔː(r)] ['iːzəli] ['ɑːftə(r)][ðə; ði] [kə'nektɪŋ] ['grɪsl] [hæz; həz] [biːn] ['sɔfənd] [baɪ]
**as it separates more easily after the connecting gristle has been softened by**
作为 它 分离 更多的 容易地 后 这 连接 脆骨 有 到过 软化 经过
['kʊkɪŋ] .
**cooking .**
烹饪 .

因为经过烹煮，连接处的筋膜软化后，它更容易分离。

[teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [nek] [kləʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] [bæk] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [ænd; ənd] ['twɪstɪŋ]
**Take off the neck close to the back by cutting through the flesh and twisting**
拿 离开 这 脖子 关闭 到 这 后退 经过 切割 通过 这 肉 和 扭曲
[ɔː(r)] ['rɪŋɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [bəʊn] [ɪz] [dɪs'dʒɔɪntɪd] .
**or wringing it until the bone is disjointed .**
或者 拧干 它 直到 这 骨 是 脱节的 .

将脖子靠近背部的地方切开，切开皮肉，然后扭转或拧紧，直到骨头脱臼。

---

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [wɪʃ] - [bəʊn] [ɪn] [ə; eɪ] ['slɑːntɪŋ] [də'rekʃ(ə)n] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [frʌnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [brest] -
**Cut off the wish - bone in a slanting direction from the front of the breast -**
切 离开 这 希望 - 骨 在 一个 斜 方向 从 这 正面 的 这 胸部 -
[bəʊn] [daʊn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd] .
**bone down to the shoulder on each side .**
骨 向下 到 这 肩膀 在 每个 边 .

从胸骨前部向下至肩部，沿倾斜方向切除叉骨。

---

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['kɑːtɪlɪdʒ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kɒlə(r)] - [bəʊn] [ænd; ənd] [ðə; ði] [brest]
**Cut through the cartilage between the end of the collar - bone and the breast**
切 通过 这 软骨 之间 这 结尾 的 这 衣领 - 骨 和 这 胸部
.
**.**
.

切开锁骨末端和乳房之间的软骨。

---

[kʌt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] - [bleɪd] [ænd; ənd] [ðə; ði] [bæk] [daʊn] [tə'wɔːd] [ðə; ði]
**Cut between the end of the shoulder - blade and the back down toward the**
切 之间 这 结尾 的 这 肩膀 - 刀刃 和 这 后退 向下 朝向 这
[wɪŋ] - [dʒɔɪnt] ,
**wing - joint ,**
翼 - 联合的 ,

从肩胛骨末端和背部之间向下切至翼关节处，

---

[tɜːn] [ðə; ði] [bleɪd] ['əʊvə(r)] [tə'wɔːd] [ðə; ði] [nek] , [ænd; ənd] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] .
**turn the blade over toward the neck , and cut through the joint .**
转动 这 刀刃 超过 朝向 这 脖子 , 和 切 通过 这 联合的 .

将刀刃转向颈部，切开关节。

---

[ðɪs] [dʒɔɪnt] [ɪn] [ðə; ði] [wɪŋ] , ['kɒlə(r)] - [bəʊn] , [ænd; ənd] ['ʃəʊldə(r)] - [bleɪd] [ɪz] [ðə; ði] [hɑːdɪst] [tuː; tə]
**This joint in the wing , collar - bone , and shoulder - blade is the hardest to**
这 联合的 在 这 翼 , 衣领 - 骨 , 和 肩膀 - 刀刃 是 这 最难 到
['seprət] .
**separate .**
分离 .

翅膀、锁骨和肩胛骨之间的这个关节是最难分离的。

---

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [brest] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bæk] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['kɑːtɪlɪdʒ] [kə'nektɪŋ] [ðə; ði]
**Remove the breast from the back by cutting through the cartilage connecting the**
消除 这 胸部 从 这 后退 经过 切割 通过 这 软骨 连接 这
[rɪbz] ;
**ribs ;**
肋骨 ;

从背部切开连接肋骨的软骨，取出乳房；

---

[ðɪs] [kæn; kən] [biː; bi] [siːn] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] .
**this can be seen from the inside .**
这 能 是 已见 从 这 里面 .

从内部可以看到这一点。

---

[ðə; ði] [brest] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [left] [həʊl] [ænd; ənd] [ðə; ði] [bəʊn] [rɪ'muːvd] ['ɑːftə(r)] ['stjuːɪŋ] ;
**The breast should be left whole and the bone removed after stewing ;**
这 胸部 应该 是 左边 所有的 和 这 骨 已移除 后 炖 ;

鸡胸肉要保持完整，炖好后剔除骨头；

[bʌt; bət] [ɪf] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪz][tuː; tə][biː; bi][fraɪd][juː; jʊ] [meɪ] [rɪ'muːv] [ðə; ði][bəʊn][fɜːst] .
**but if the chicken is to be fried you may remove the bone first .**
但 如果 这 鸡 是 到 是 油煎 你 可能 消除 这 骨 第一的 .

但如果鸡肉要油炸，可以先把骨头剔除。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt] ['nesəsəri] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [tuː; tə][dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː][səʊ][maɪ'njuːtli] ,
**It is not necessary in boiling a chicken to divide it so minutely ,**
它 是 不是 必要的 在 沸腾 一个 鸡 到 划分 它 所以 精确到分钟 ,

煮鸡时没必要切得那么细碎。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [wɪŋz] [ænd; ənd][legz][kæn; kən][biː; bi][dɪs'dʒɔɪntɪd] ,
**for the wings and legs can be disjointed ,**
为了 这 翅膀 和 腿 能 是 脱节的 ,

因为翅膀和腿可以拆卸，

[ænd; ənd][ðə; ði][saɪd] - [bəʊnz] [ænd; ənd] [brest] ['sepəreɪtɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bæk] [mɔː(r)] ['iːzəli] ['ɑːftə(r)] ['kʊkɪŋ] ;
**and the side - bones and breast separated from the back more easily after cooking ;**
和 这 边 - 骨头 和 胸部 分开 从 这 后退 更多的 容易地 后 烹饪 ;

煮熟后，侧骨和胸肉更容易与背部分离；

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['væljuəb(ə)l] ['præktɪs] ,
**but it is valuable practice ,**
但 它 是 有价值的 实践 ,

但这是一种很有价值的练习。

[ænd; ənd] [ɪf] [wʌn] [lɜːrnz] [tuː; tə][duː; də][ˌaɪ 'tiː] ['niːtli] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [help] [ɪn] ['kɑːvɪŋ] [ə; eɪ] [bɔɪld] [faʊl] [ɔː(r)] [rəʊst] ['tɜːki] .
**and if one learns to do it neatly it will help in carving a boiled fowl or roast turkey .**
和 如果 一 学习 到 做 它 整齐地 它 将要 帮助 在 雕刻 一个 煮沸 鸡 或者 烤 火鸡 .

如果学会了如何干净利落地切肉，将有助于切开煮熟的家禽或烤火鸡。

[ɪn] [ə'reɪndʒɪŋ] [ə; eɪ] [ˌfrikə'siːd] ['tʃɪkɪn] [ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] ,
**In arranging a fricasseed chicken on the platter ,**
在 安排 一个 炖菜 鸡 在 这 拼盘 ,

将炖鸡摆放在盘子上时，

[pʊt][ðə; ði] [nek] [ænd; ənd][rɪbz][æt; ət][ðə; ði][left][end][ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd][ðə; ði] ['bækbəʊn] [æt; ət][ðə; ði] [raɪt] [end] .
**put the neck and ribs at the left end of the dish and the backbone at the right end .**
放 这 脖子 和 肋骨 在 这 左边 结尾 的 这 盘子 和 这 骨干 在 这 正确的 结尾 .

将猪颈肉和肋排放在盘子的左侧，将脊骨放在右侧。

[pʊt][ðə; ði] [brest] ['əʊvə(r)][ðə; ði][rɪbz] , [ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [wɪŋz] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [brest] ,
**Put the breast over the ribs , arrange the wings on each side of the breast ,**
放 这 胸部 超过 这 肋骨 , 安排 这 翅膀 在 每个 边 的 这 胸部 ,

将鸡胸肉放在肋骨上，将鸡翅放在鸡胸肉的两侧。

[ðə; ði]['sekənd][dʒɔɪnts][nekst][tuː; tə][ðə; ði][saɪd] - [bəʊnz] , [ænd; ənd] [krɒs] [ðə; ði][endz][ɒv; əv][ðə; ði] ['drʌmstɪks] ['əʊvə(r)][ðə; ði][teɪl] .
**the second joints next to the side - bones , and cross the ends of the drumsticks over the tail .**
这 第二 关节 下一个 到 这 边 - 骨头 , 和 叉 这 结束 的 这 鸡腿 超过 这 尾巴 .

第二关节位于侧骨旁边，并将鸡腿末端交叉到尾巴上。

[bɔɪld] [faʊl] [ɔ:(r)] ['tɜ:ki] .
**BOILED FOWL OR TURKEY .**
煮沸 鸡 或者 火鸡 .

水煮家禽或火鸡。

[ faul ] [ɔ:(r)] ['tɜ:kɪz] [fɔ:(r); fə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [trʌst] [wɪð] [ðə; ði] [endz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [legz]
**Fowls or turkeys for boiling should be trussed with the ends of the legs**
家禽 或者 火鸡 为了 沸腾 应该 是 桁架 和 这 结束 的 这 腿
[drɔ:n] ['ɪntu:] [ðə; ði] ['bɒdi] [θru:] [ə; eɪ] [slɪt] [ɪn] [ðə; ði] [skɪn] ,
**drawn into the body through a slit in the skin ,**
绘制 进入 这 身体 通过 一个 缝隙 在 这 皮肤 ,

用于水煮的家禽或火鸡应该捆扎起来，腿的末端从皮肤上的小口拉入体内。

[ænd; ənd] [kept] [ɪn] [pleɪs] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔ:l] ['skju:ə(r)] .
**and kept in place with a small skewer .**
和 保留 在 地方 和 一个 小的 烤肉串 .

并用一根小竹签固定住。

[tɜ:n] [ðə; ði] [tɪp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [wɪŋ] ['əʊvə(r)] [ɒn] [ðə; ði] [bæk] .
**Turn the tip of the wing over on the back .**
转动 这 提示 的 这 翼 超过 在 这 后退 .

将翅膀尖端翻到背面。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [nek] , [nɒt] [ðə; ði] [skɪn] , [kləʊz] [tu:; tə] [ðə; ði] ['bɒdi] , [ænd; ənd] ['ɑ:ftə(r)] ['pʊtɪŋ] [ɪn] [ðə; ði]
**Cut off the neck , not the skin , close to the body , and after putting in the**
切 离开 这 脖子 , 不是 这 皮肤 , 关闭 到 这 身体 , 和 后 推杆 在 这
['stʌfɪŋ] ,
**stuffing ,**
馅 ,

切掉脖子，不要切掉皮，靠近身体，然后塞入馅料。

['fɑ:s(ə)n] [ðə; ði] [skɪn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [nek] [tu:; tə] [ðə; ði] [bæk] .
**fasten the skin of the neck to the back .**
系 这 皮肤 的 这 脖子 到 这 后退 .

将颈部皮肤缝合到背部。

[pʊt] [strɪps] [ɒv; əv] [klɒθ] [raʊnd] [ˌaɪ 'ti:] , [ɔ:(r)] [pɪn] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ə; eɪ] [klɒθ] ,
**Put strips of cloth round it , or pin it in a cloth ,**
放 条状物 的 布 圆形的 它 , 或者 别针 它 在 一个 布 ,

用布条包起来，或者用布别起来。

[tu:; tə] [ki:p] [ˌaɪ 'ti:] [waɪt] [ænd; ənd] [prɪ'zɜ:v] [ðə; ði] [ʃeɪp] .
**to keep it white and preserve the shape .**
到 保持 它 白色的 和 保存 这 形状 .

保持其洁白并保持形状。

[ɪn] ['kɑ:vɪŋ] , [pleɪs] [ˌaɪ 'ti:] [ɒn] [ðə; ði] ['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [hed] [æt; ət] [ðə; ði] [left] .
**In carving , place it on the platter with the head at the left .**
在 雕刻 , 地方 它 在 这 拼盘 和 这 头 在 这 左边 .

雕刻时，将雕像放在盘子上，头部朝左。

[pʊt] [ðə; ði] [fɔ:k] [ɪn] ['fɜ:mli] [ə'krɒs] [ðə; ði] [brest] - [bəʊn] .
**Put the fork in firmly across the breast - bone .**
放 这 叉 在 牢牢 穿过 这 胸部 - 骨 .

将叉子牢牢地插在胸骨上。

[wɪð] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [naɪf] [kʌt] [θru:] [ðə; ði] [skɪn] [nɪə(r)] [ðə; ði] [teɪl] ,
**With the point of the knife cut through the skin near the tail ,**
和 这 观点 的 这 刀 切 通过 这 皮肤 靠近 这 尾巴 ,

用刀尖划开尾巴附近的皮肤，

[ænd; ənd][lɪft][ðə; ði][legz] [aʊt] [frɒm; frəm][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] .
**and lift the legs out from the inside .**
和 举起 这 腿 出去 从 这 里面 .

从内侧将腿抬起来。

[ðen] [kʌt] [θruː] [ðə; ði][skɪn] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][legz][ænd; ənd]['bɒdi] , [bend][ðə; ði][leg]['əʊvə(r)] ,
**Then cut through the skin between the legs and body , bend the leg over ,**
然后 切 通过 这 皮肤 之间 这 腿 和 身体 , 弯曲 这 腿 超过 ,

然后切开双腿与身体之间的皮肤，将腿弯曲过来，

[ænd; ənd][kʌt] [ə'krɒs] [θruː] [ðə; ði][dʒɔɪnt] .
**and cut across through the joint .**
和 切 穿过 通过 这 联合的 .

然后横切关节。

[kʌt] [frɒm; frəm][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [daʊn] [tə'wɔːd] [ðə; ði]['bɒdi] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [wɪŋ] - [dʒɔɪnt]
**Cut from the top of the shoulder down toward the body until the wing - joint**
切 从 这 顶部 的 这 肩膀 向下 朝向 这 身体 直到 这 翼 - 联合的
[ɪz][ɪk'spəʊzd] ,
**is exposed ,**
是 裸露 ,

从肩部上方向下切至躯干，直到露出翼关节为止。

[ðen] [kʌt] [θruː] [ðɪs] , ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] [wɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði]['bɒdi] .
**then cut through this , separating the wing from the body .**
然后 切 通过 这 , 分离 这 翼 从 这 身体 .

然后切开，将翅膀与身体分离。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][leg][ænd; ənd] [wɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌðə(r)][saɪd] .
**Remove the leg and wing from the other side .**
消除 这 腿 和 翼 从 这 其他 边 .

从另一侧移除腿和翅膀。

[ʃeɪv] [ɒf] [ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][ɒn][ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði] [brest] [tə'wɔːd] [iːtʃ] [wɪŋ] - [dʒɔɪnt] ,
**Shave off a thin slice on the end of the breast toward each wing - joint ,**
刮胡子 离开 一个 薄的 片 在 这 结尾 的 这 胸部 朝向 每个 翼 - 联合的 ,

在鸡胸肉末端靠近每个翅关节处削去薄薄一层，

[slɪp][ðə; ði] [naɪf] ['ʌndə(r)][æt; ət][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [brest] - [bəʊn] , [ænd; ənd] [tɜːn] [bæk] [ðə; ði]
**slip the knife under at the top of the breast - bone , and turn back the**
滑 这 刀 在下面 在 这 顶部 的 这 胸部 - 骨 , 和 转动 后退 这
[wɪʃ] - [bəʊn] .
**wish - bone .**
希望 - 骨 .

将刀尖滑入胸骨上端下方，然后将许愿骨向后翻转。

['keɪpɒn; 'keɪpən][ænd; ənd] [lɑːdʒ] [ faul ] [meɪ] [biː; bi] [slaɪst] ['θɪnli] [ə'krɒs] [ðə; ði] [brest] [ɪn][ðə; ði] [seɪm]
**Capons and large fowls may be sliced thinly across the breast in the same**
阉鸡 和 大的 家禽 可能 是 切片 薄薄的 穿过 这 胸部 在 这 相同的
['mænə(r)][æz; əz][ə; eɪ] [rəʊst] ['tɜːki] .
**manner as a roast turkey .**
方式 作为 一个 烤 火鸡 .

阉鸡和大型家禽可以像烤火鸡一样，将胸部切成薄片。

[bʌt; bət] [ɪf] [ðə; ði] [faʊl] [biː; bi] [smɔːl] ,
**But if the fowl be small ,**
但 如果 这 鸡 是 小的 ,

但如果家禽体型较小，

[drɔː] [ðə; ði] [naɪf] [ə'lɒŋ] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [brest] - [bəʊn][ɒn] [iːtʃ] [saɪd] ,
**draw the knife along the edge of the breast - bone on each side ,**
画 这 刀 沿着 这 边缘 的 这 胸部 - 骨 在 每个 边 ,

用刀沿着胸骨两侧边缘划一圈，

[ænd; ənd] [leɪ] [ðə; ði] [miːt] [ə'weɪ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bəʊn] ; [ðə; ði] ['fɪlɪt] [wɪl] ['seprət] ['iːzəli] .
**and lay the meat away from the bone ; the fillets will separate easily .**
和 躺 这 肉 离开 从 这 骨 ; 这 鱼片 将要 分离 容易地 .

将肉从骨头上剔下来；鱼片很容易就能分开。

---

[ðen] [dɪ'vaɪd] [ðə; ði] [miːt] [ə'krɒs] [ðə; ði] [greɪn] .
**Then divide the meat across the grain .**
然后 划分 这 肉 穿过 这 粮食 .

然后逆着纹理将肉切成两半。

---

['seprət] [ðə; ði] ['kɒlə(r)] - [bəʊn] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [brest] .
**Separate the collar - bone from the breast .**
分离 这 衣领 - 骨 从 这 胸部 .

将锁骨与乳房分离。

---

[slɪp] [ðə; ði] [naɪf] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] - [bleɪd] , [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] , [ænd; ənd] ['seprət] [æt; ət] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] .
**Slip the knife under the shoulder - blade , turn it over , and separate at the joint .**
滑 这 刀 在下面 这 肩膀 - 刀刃 , 转动 它 超过 , 和 分离 在 这 联合的 .

将刀尖滑入肩胛骨下方，翻转过来，在关节处将其分开。

---

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['kɑːtɪlɪdʒ] [kə'nektɪŋ] [ðə; ði] [rɪbz] ; [ðɪs] [wɪl] ['seprət] [ðə; ði] [brest] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bæk] .
**Cut through the cartilage connecting the ribs ; this will separate the breast from the back .**
切 通过 这 软骨 连接 这 肋骨 ; 这 将要 分离 这 胸部 从 这 后退 .

切开连接肋骨的软骨；这样就能将乳房与背部分离。

---

[naʊ] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [fɔːk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [brest] , [tɜːn] [ðə; ði] [bæk] ['əʊvə(r)] , [pleɪs] [ðə; ði] [naɪf] [ˌmɪd'weɪ] ,
**Now remove the fork from the breast , turn the back over , place the knife midway ,**
现在 消除 这 叉 从 这 胸部 , 转动 这 后退 超过 , 地方 这 刀 中途 ,

现在把叉子从鸡胸肉上取下来，把鸡胸肉翻过来，把刀放在鸡胸肉中间，

---

[ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði] [fɔːk] [lɪft] [ʌp] [ðə; ði] [teɪl] [end] , ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] [bæk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['bɒdi] .
**and with the fork lift up the tail end , separating the back from the body .**
和 和 这 叉 举起 向上 这 尾巴 结尾 , 分离 这 后退 从 这 身体 .

然后用叉子抬起尾部，将后部与身体分离。

---

[pleɪs] [ðə; ði] [fɔːk] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bækbəʊn] ,
**Place the fork in the middle of the backbone ,**
地方 这 叉 在 这 中间 的 这 骨干 ,

将叉子放在脊柱中间，

---

[kʌt] [kləʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bækbəʊn] [frɒm; frəm] [wʌn] [end] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd] , ['friːɪŋ] [ðə; ði] [saɪd] - [bəʊnz] .
**cut close to the backbone from one end to the other on each side , freeing the side - bones .**
切 关闭 到 这 骨干 从 一 结尾 到 这 其他 在 每个 边 , 释放 这 边 - 骨头 .

沿着脊柱两侧从一端到另一端切开，将侧骨分离出来。

---

[ðə; ði] [wɪŋ] [ænd; ənd] [brest] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [bɔɪld] [faʊl] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] ['feɪvərɪt] ['pɔːʃənz] .
**The wing and breast of a boiled fowl are the favorite portions .**
这 翼 和 胸部 的 一个 煮沸 鸡 是 这 最喜欢的 部分 .

水煮鸡的翅膀和胸脯肉是最受欢迎的部位。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪm'pɔːt(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði] [faʊl] [biː; bi] [kʊkt] [dʒʌst] [raɪt] .
It is important that the fowl be cooked just right .
它 是 重要的 那 这 鸡 是 煮熟 只是 正确的 .

家禽的烹饪温度一定要恰到好处。

[ɪf] [ˌʌndə'dʌn] , [ðə; ði][dʒɔɪnts] [wɪl] [nɒt] ['seprət] ['redɪli] ;
If underdone , the joints will not separate readily ;
如果 未煮熟 , 这 关节 将要 不是 分离 容易 ;

如果做得不够，接缝就不容易分离；

[ænd; ənd] [ɪf] [ˌəʊvə'dʌn] [ðeɪ] [wɪl] [fɔːl] [ə'pɑːt] [səʊ] ['kwɪkli] [ðæt] ['kɑːvɪŋ] [ɪz][ɪm'pɒsəb(ə)l] .
and if overdone they will fall apart so quickly that carving is impossible .
和 如果 做得太过火了 他们 将要 落下 除 所以 迅速地 那 雕刻 是 不可能的 .

如果过度加工，它们会很快散架，以至于无法雕刻。

[ən'les] [ðə; ði] [naɪf] [biː; bi] ['veri] [ʃɑːp] , [ænd; ənd][ðə; ði] [wɜːk] [dʌn] ['keəfəli] ,
Unless the knife be very sharp , and the work done carefully ,
除非 这 刀 是 非常 锋利的 , 和 这 工作 完毕 小心 ,

除非刀非常锋利，而且工作做得非常细致，

[ðə; ði] [skɪn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [brest] [wɪl] [kʌm] [ɒf] [wɪð] [ðə; ði] [leg] [ɔː(r)] [wɪŋ] .
the skin of the breast will come off with the leg or wing .
这 皮肤 的 这 胸部 将要 来 离开 和 这 腿 或者 翼 .

鸡胸的皮会随着鸡腿或鸡翅一起脱落。

[brɔɪld] ['tʃɪkɪn] .
**BROILED CHICKEN .**
烤制 鸡 .

烤鸡。

[splɪt] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['bækbəʊn] .
Split the chicken down the back and remove the backbone .
分裂 这 鸡 向下 这 后退 和 消除 这 骨干 .

将鸡从背部剖开，取出脊骨。

[ɪf] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [biː; bi] ['veri] [jʌŋ] [ænd; ənd]['tendə(r)] — [ænd; ənd]['əʊnli] [sʌtʃ] [ɑː(r); ə(r)]['suːtəb(ə)l]
If the chicken be very young and tender — and only such are suitable
如果 这 鸡 是 非常 年轻的 和 投标 — 和 仅有的 这样的 是 合适的
[fɔː(r); fə(r)] ['brɔɪlɪŋ] — [rɪ'muːv] [ðə; ði] [brest] - [bəʊn] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] ,
for broiling — remove the breast - bone before cooking ,
为了 烤制 — 消除 这 胸部 - 骨 前 烹饪 ,

如果鸡非常嫩，肉质鲜嫩——只有这种鸡才适合烤制——那么在烹饪前要去除胸骨。

[ɔː(r)] [kʌt] [ðə; ði] [bəʊn] [θruː] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] , ['leŋθwaɪz] [ænd; ənd] ['krɒswaɪz] [frɒm; frəm] [ðə; ði]
or cut the bone through the middle , lengthwise and crosswise from the
或者 切 这 骨 通过 这 中间 , 纵向 和 横向 从 这
[ˌɪn'saɪd] ,
inside ,
里面 ,

或者从内部将骨头纵向和横向切开，

[wɪ'ðaʊt] ['kʌtɪŋ] ['ɪntuː][ðə; ði] [miːt] .
without cutting into the meat .
没有 切割 进入 这 肉 .

无需切开肉。

[ɪn] ['sɜːvɪŋ] , [dɪ'vaɪd] [θruː] [ðə; ði] [brest] [frɒm; frəm][ðə; ði] [nek] [daʊn] , [ænd; ənd] [sɜːv] [hɑːf][tuː; tə]
In serving , divide through the breast from the neck down , and serve half to
在 服务 , 划分 通过 这 胸部 从 这 脖子 向下 , 和 服务 一半 到
[iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] ;
each person ;
每个 人 ;

上菜时，从鸡脖子往下切开鸡胸肉，每人一半；

[ɔ:(r)] [ɪf] [ə; eɪ] [smɔ:lə(r)] ['pɔ:ʃ(ə)n] [bi:; bi] [dɪ'zaɪəd] , [dɪ'vaɪd] [i:tʃ] [hɑ:f] ['krɒswaɪz] [θru:] [ðə; ði] [brest] ,
**or if a smaller portion be desired , divide each half crosswise through the breast ,**
或者 如果 一个 较小的 部分 是 想要的 ， 划分 每个 一半 横向 通过 这 胸部 ，

或者，如果想要小份，就将每一半鸡胸肉横向切成两半。

['li:vɪŋ] [ðə; ði] [wɪŋ] [ɒn] [wʌn] [pɑ:t] [ænd; ənd] [ðə; ði] [leg] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] .
**leaving the wing on one part and the leg on the other .**
离开 这 翼 在 一 部分 和 这 腿 在 这 其他 .

一边留下翅膀，另一边留下腿。

[ɪf] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [bi:; bi] [lɑ:dʒ] , [breɪk] [ðə; ði] [dʒɔɪnts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [legz] , [θaɪz] , [ænd; ənd] [wɪŋz] ,
**If the chicken be large , break the joints of the legs , thighs , and wings ,**
如果 这 鸡 是 大的 ， 休息 这 关节 的 这 腿 ， 大腿 ， 和 翅膀 ，

如果鸡个头较大，就把腿、大腿和翅膀的关节掰断。

[wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] [θru:] [ðə; ði] [skɪn] ; [kʌt] [ðə; ði] ['tendənz] [ɒn] [ðə; ði] [θaɪz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] ,
**without breaking through the skin ; cut the tendons on the thighs from the inside ,**
没有 打破 通过 这 皮肤 ； 切 这 肌腱 在 这 大腿 从 这 里面 ，

不要刺破皮肤；从内侧切断大腿上的肌腱。

[kʌt] [ðə; ði] ['membreɪn] [ɒn] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kɒlə(r)] - [bəʊn] [ænd; ənd] [wɪŋ] - [dʒɔɪnt] , [ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [brest] - [bəʊn] .
**cut the membrane on the inside of the collar - bone and wing - joint , and remove the breast - bone .**
切 这 膜 在 这 里面 的 这 衣领 - 骨 和 翼 - 联合的 ， 和 消除 这 胸部 - 骨 .

切开锁骨和翼状关节内侧的膜，取出胸骨。

[ðɪs] [meɪ] [ɔ:l] [bi:; bi] [dʌn] [bɪ'fɔ:(r)] ['kʊkɪŋ] , [ænd; ənd] [wɪl] [nɒt] ['ɪndʒə(r)] [ðə; ði] [ə'pɪərəns] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] .
**This may all be done before cooking , and will not injure the appearance of the outside .**
这 可能 全部 是 完毕 前 烹饪 ， 和 将要 不是 损伤 这 外貌 的 这 外部 .

这些步骤都可以在烹饪前完成，不会影响食物的外观。

[ɪn] ['sɜ:vɪŋ] , ['seprət] [ðə; ði] [legz] [ænd; ənd] [wɪŋz] [æt; ət] [ðə; ði] [dʒɔɪnts] ,
**In serving , separate the legs and wings at the joints ,**
在 服务 ， 分离 这 腿 和 翅膀 在 这 关节 ，

食用时，将鸡腿和鸡翅在关节处分开。

[ðen] ['seprət] [ðə; ði] [brest] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ləʊə(r)] [pɑ:t] , [ænd; ənd] [dɪ'vaɪd] [ðə; ði] [brest] ['leŋθwaɪz] [ænd; ənd] ['krɒswaɪz] .
**then separate the breast from the lower part , and divide the breast lengthwise and crosswise .**
然后 分离 这 胸部 从 这 降低 部分 ， 和 划分 这 胸部 纵向 和 横向 .

然后将乳房与下半部分分离，再将乳房纵向和横向切开。

['kɑ:vɪŋ] - ['sɪzəz] [ɑ:(r); ə(r)] [kən'vi:niənt] [fɔ:(r); fə(r)] ['kʌtɪŋ] ['eni] [kaɪnd] [ɒv; əv] [brɔɪld] [geɪm] [ɔ:(r)] ['pəʊltri] .
**Carving - scissors are convenient for cutting any kind of broiled game or poultry .**
雕刻 - 剪刀 是 方便的 为了 切割 任何 种类 的 烤制 游戏 或者 家禽 .

切肉剪刀方便切割各种烤野味或家禽。

[rəʊst] ['tɜːki] .
**ROAST TURKEY .**
烤 火鸡 .

烤火鸡。

['tɜːkɪz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['keəfəli] [trʌst] .
**Turkeys should be carefully trussed .**
火鸡 应该 是 小心 桁架 .

火鸡应该仔细捆绑。

[ðə; ði] [wɪŋz] [ænd; ənd] [θaɪz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [brɔːt] [kləʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɒdi] [ænd; ənd] [kept] [ɪn]
**The wings and thighs should be brought close to the body and kept in**
这 翅膀 和 大腿 应该 是 带来 关闭 到 这 身体 和 保留 在
[pə'zɪʃ(ə)n] [baɪ] ['skjuːəz] .
**position by skewers .**
位置 经过 烤串 .

将鸡翅和鸡腿靠近鸡身，用烤肉签固定住。

[ðə; ði] [endz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['drʌmstɪks] [meɪ] [biː; bi] [drɔːn] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bɒdi] [ɔː(r)] [krɒst] ['əʊvə(r)] [ðə; ði]
**The ends of the drumsticks may be drawn into the body or crossed over the**
这 结束 的 这 鸡腿 可能 是 绘制 进入 这 身体 或者 交叉 超过 这
[teɪl] [ænd; ənd] [taɪd] ['fɜːmli] .
**tail and tied firmly .**
尾巴 和 系 牢牢 .

鼓槌的末端可以塞进鼓身里，也可以交叉绑在鼓尾上。

['ɑːftə(r)] ['kʊkɪŋ] ,
**After cooking ,**
后 烹饪 ,

煮熟后，

[friː] [ðə; ði] [endz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['drʌmstɪks] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['bɒdi] [ænd; ənd] [trɪm] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ]
**free the ends of the drumsticks from the body and trim them with a**
自由的 这 结束 的 这 鸡腿 从 这 身体 和 修剪 他们 和 一个
['peɪpə(r)] ['rʌf(ə)l] .
**paper ruffle .**
纸 褶边 .

将鸡腿末端从鸡腿身上取下，用纸花边装饰。

[ðɪs] [wɪl] [ɪ'neɪb(ə)l] [ðə; ði] ['kɑːvə(r)] [tuː; tə] [tʌtʃ] [ðem; ðəm] [ɪf] ['nesəsəri] [wɪ'ðaʊt] ['sɔɪlɪŋ] [hɪz; ɪz] [hændz]
**This will enable the carver to touch them if necessary without soiling his hands**
这 将要 使能够 这 雕刻家 到 触碰 他们 如果 必要的 没有 污渍 他的 双手
.
**.**
.

这样，雕刻者就可以在必要时触摸它们而不会弄脏双手。

[pleɪs] [ðə; ði] ['tɜːki] [ɒn] [ðə; ði] ['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [hed] [æt; ət] [ðə; ði] [left] .
**Place the turkey on the platter with the head at the left .**
地方 这 火鸡 在 这 拼盘 和 这 头 在 这 左边 .

将火鸡放在盘子上，头部朝左。

[ən'les] [ðə; ði] ['plætə(r)] [biː; bi] ['veri] [lɑːdʒ] , [prə'vaɪd] [æn; ən] ['ekstrə] [dɪʃ] , ['ɔːlsəʊ] [ə; eɪ] [fɔːk] [fɔː(r); fə(r)]
**Unless the platter be very large , provide an extra dish , also a fork for**
除非 这 拼盘 是 非常 大的 , 提供 一个 额外的 盘子 , 还 一个 叉 为了
['sɜːvɪŋ] .
**serving .**
服务 .

除非餐盘很大，否则请额外提供一个盘子和一把叉子用于盛菜。

[ɪn'sɜːt] [ðə; ði] ['kɑːvɪŋ] - [fɔːk] [ə'krɒs] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] [brest] - [bəʊn] .

**Insert the carving - fork across the middle of the breast - bone .**

插入 这 雕刻 - 叉 穿过 这 中间 的 这 胸部 - 骨 .

将叉子横放在胸骨中间。

---

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] [skɪn] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [brest] [ænd; ənd] [ðə; ði] [θaɪ] .

**Cut through the skin between the breast and the thigh .**

切 通过 这 皮肤 之间 这 胸部 和 这 大腿 .

在乳房和大腿之间的皮肤上切开一个口子。

---

[bend] [ðə; ði] [leg] ['əʊvə(r)] , [ænd; ənd] [kʌt] [ɒf] [kləʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɒdi] [ænd; ənd] [θruː] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] .

**Bend the leg over , and cut off close to the body and through the joint .**

弯曲 这 腿 超过 , 和 切 离开 关闭 到 这 身体 和 通过 这 联合的 .

将腿弯曲，靠近身体并从关节处切断。

---

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [daʊn] [θruː] [ðə; ði] [wɪŋ] - [dʒɔɪnt] .

**Cut through the top of the shoulder down through the wing - joint .**

切 通过 这 顶部 的 这 肩膀 向下 通过 这 翼 - 联合的 .

从肩部顶部向下切至翼关节。

---

[ʃeɪv] [ɒf] [ðə; ði] [brest] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,

**Shave off the breast in thin slices ,**

刮胡子 离开 这 胸部 在 薄的 切片 ,

将鸡胸肉削成薄片，

---

['slɑːntɪŋ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [frʌnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [brest] - [bəʊn] [daʊn] [tə'wɔːd] [ðə; ði] [wɪŋ] - [dʒɔɪnt] .

**slanting from the front of the breast - bone down toward the wing - joint .**

斜 从 这 正面 的 这 胸部 - 骨 向下 朝向 这 翼 - 联合的 .

从胸骨前部向下倾斜至翼关节。

---

[ɪf] [ðə; ði] ['fæməli] [biː; bi] [smɔːl] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['tɜːki] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːvd] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['sekənd] ['dɪnə(r)] ,

**If the family be small and the turkey is to be served for a second dinner ,**

如果 这 家庭 是 小的 和 这 火鸡 是 到 是 服务 为了 一个 第二 晚餐 ,

如果家庭成员不多，而且火鸡还要作为第二顿晚餐食用，

---

[kɑːv] ['əʊnli] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [saɪd] ['nɪərɪst] [juː; jʊ] .

**carve only from the side nearest you .**

雕刻 仅有的 从 这 边 最近的 你 .

只能从离你最近的一侧进行雕刻。

---

[tɪp] [ðə; ði] [bɜːd] ['əʊvə(r)] ['slaɪtli] ,

**Tip the bird over slightly ,**

提示 这 鸟 超过 轻微地 ,

将鸟稍微倾斜，

---

[ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [naɪf] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['ɔɪstə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] [smɔːl] [dɑːk] ['pɔːʃ(ə)n] [faʊnd] [ɒn] [ðə; ði] [saɪd] - [bəʊn] .

**and with the point of the knife remove the oyster and the small dark portion found on the side - bone .**

和 和 这 观点 的 这 刀 消除 这 牡蛎 和 这 小的 黑暗的 部分 成立 在 这 边 - 骨 .

用刀尖将牡蛎肉和侧骨上的小块深色部分剔除。

---

[ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [fɔːk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [brest] [ænd; ənd] [dɪ'vaɪd] [ðə; ði] [leg] [ænd; ənd] [wɪŋ] .

**Then remove the fork from the breast and divide the leg and wing .**

然后 消除 这 叉 从 这 胸部 和 划分 这 腿 和 翼 .

然后从鸡胸肉上取下叉子，将鸡腿和鸡翅分开。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] [skɪn] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] ['bɒdi] [ænd; ənd] [brest] ,
**Cut through the skin between the body and breast ,**
切 通过 这 皮肤 之间 这 身体 和 胸部 ,

切开身体和乳房之间的皮肤，

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [rɪ'muːv] [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['stʌfɪŋ] .
**and with a spoon remove a portion of the stuffing .**
和 和 一个 勺子 消除 一个 部分 的 这 馅 .

用勺子舀出一部分馅料。

[sɜːv] [lait] [ɔː(r)] [dɑːk] [miːt] [ænd; ənd] ['stʌfɪŋ] , [æz; əz] [prɪ'fɜːd] .
**Serve light or dark meat and stuffing , as preferred .**
服务 光 或者 黑暗的 肉 和 馅 , 作为 首选 .

根据个人喜好，可选择上等或等浓稠的肉和馅料。

[ɪf] [kɑːrvd] [ɪn] [ðɪs] [wei] , [ðə; ði] ['tɜːki] [wɪl] [biː; bi] [left] [wɪð] [wʌn] [hɑːf] [ɪn'taɪə(r)] ,
**If carved in this way , the turkey will be left with one half entire ,**
如果 雕刻 在 这 方式 , 这 火鸡 将要 是 左边 和 一 一半 全部的 ,

如果按这种方式切，火鸡的一半会保持完整。

[ænd; ənd] [ɪf] [pleɪst] [ɒn] [ə; eɪ] [kliːn] ['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [kʌt] [saɪd] ['nɪərɪst] [ðə; ði] ['kɑːvə(r)] ,
**and if placed on a clean platter with the cut side nearest the carver ,**
和 如果 放置 在 一个 干净的 拼盘 和 这 切 边 最近的 这 雕刻家 ,

如果将肉放在干净的盘子上，切面朝向切肉者，

[ænd; ənd] [ 'gɑːniʃ ] [wɪð] ['pɑːsli] , [wɪl] ['prez(ə)nt] ['nɪəli] [æz; əz] [faɪn] [æn; ən] [ə'pɪərəns] , [tuː; tə] [ɔːl]
**and garnished with parsley , will present nearly as fine an appearance , to all**
和 装饰 和 香菜 , 将要 展示 几乎 作为 美好的 一个 外貌 , 到 全部
[bʌt; bət] [ðə; ði] ['kɑːvə(r)] ,
**but the carver ,**
但 这 雕刻家 ,

再用欧芹点缀，除了雕刻者之外，对所有人来说，它看起来几乎和原版一样精美。

[æz; əz] [wen] [fɜːst] [sɜːvd] .
**as when first served .**
作为 什么时候 第一的 服务 .

如同刚端上桌时一样。

[wen] [ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['meni] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːvd] ,
**When there are many to be served ,**
什么时候 那里 是 许多 到 是 服务 ,

当需要服务的人很多时，

[teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [leg] [ænd; ənd] [wɪŋ] [frɒm; frəm] [iːtʃ] [saɪd] [ænd; ənd] [slaɪs] [ðə; ði] [həʊl] [ɒv; əv] [ðə; ði]
**take off the leg and wing from each side and slice the whole of the**
拿 离开 这 腿 和 翼 从 每个 边 和 片 这 所有的 的 这
[brest] [bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [fɔːk] ;
**breast before removing the fork ;**
胸部 前 移除 这 叉 ;

去掉鸡腿和鸡翅，然后把整个鸡胸肉切片，再取出叉子；

[ðen] [dɪ'vaɪd] [æz; əz] [rɪ'kwaɪəd] .
**then divide as required .**
然后 划分 作为 必需的 .

然后根据需要进行分割。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɒt] ['ɒf(ə)n] ['nesəsəri] [tuː; tə] [kʌt] [ʌp] [ðə; ði] [həʊl] ['bɒdi] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['tɜːki] ;
**It is not often necessary to cut up the whole body of the turkey ;**
它 是 不是 经常 必要的 到 切 向上 这 所有的 身体 的 这 火鸡 ;

通常情况下，并不需要将火鸡的整个身体都切开；

[bʌt; bət] [weə(r)] ['evri] [skræp][ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] [wɪl] [biː; bi] ['niːdɪd] , [ɔː(r)][juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə]['eksəsaɪz]
**but where every scrap of the meat will be needed , or you wish to exercise**
但 在哪里 每一个 废料 的 这 肉 将要 是 需要 ，或者 你 希望 到 锻炼
[jɔː(r); jə(r)] [skɪl] ,
**your skill ,**
你的 技能 ，

但如果你需要用到每一块肉，或者你想锻炼你的厨艺，

[prə'siːd] [tuː; tə] [kɑːv] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)] .
**proceed to carve in this manner .**
继续 到 雕刻 在 这 方式 .

按此方法进行雕刻。

[pʊt][ðə; ði] [fɔːk] [ɪn] ['fɜːmli] [ə'krɒs] [ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [brest] - [bəʊn] .
**Put the fork in firmly across the middle of the breast - bone .**
放 这 叉 在 牢牢 穿过 这 中间 的 这 胸部 - 骨 .

将叉子牢牢地插在胸骨正中间。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði][skɪn] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][leg][ænd; ənd]['bɒdi] .
**Cut through the skin between the leg and body .**
切 通过 这 皮肤 之间 这 腿 和 身体 .

切开腿部和身体之间的皮肤。

[bend][ðə; ði][leg]['əʊvə(r)][ænd; ənd][kʌt] [ɒf] [æt; ət][ðə; ði][dʒɔɪnt] .
**Bend the leg over and cut off at the joint .**
弯曲 这 腿 超过 和 切 离开 在 这 联合的 .

将腿弯曲，在关节处切断。

[ɪf] [ðə; ði] ['tɜːki] [biː; bi] ['veri] ['tendə(r)][ɔː(r)] [ˌəʊvə'kʊkt] ,
**If the turkey be very tender or overcooked ,**
如果 这 火鸡 是 非常 投标 或者 煮过头了 ，

如果火鸡肉质太嫩或煮过头了，

[ðə; ði][saɪd] - [bəʊn] [wɪl] ['seprət] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bæk] [ænd; ənd] [kʌm] [ə'weɪ] [wɪð] [ðə; ði]['sekənd]
**the side - bone will separate from the back and come away with the second**
这 边 - 骨 将要 分离 从 这 后退 和 来 离开 和 这 第二
[dʒɔɪnt] ,
**joint ,**
联合的 ，

侧骨会与后骨分离，并随第二关节一起脱落。

['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][mɔː(r)] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði] [θaɪ] [frɒm; frəm][ðə; ði][saɪd] - [bəʊn] .
**making it more difficult to separate the thigh from the side - bone .**
制作 它 更多的 难的 到 分离 这 大腿 从 这 边 - 骨 .

这使得将大腿骨与侧骨分离变得更加困难。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði]['ʃəʊldə(r)] [ænd; ənd] ['seprət] [ðə; ði] [wɪŋ] [æt; ət][ðə; ði][dʒɔɪnt] .
**Cut through the top of the shoulder and separate the wing at the joint .**
切 通过 这 顶部 的 这 肩膀 和 分离 这 翼 在 这 联合的 .

从肩部上方切开，在关节处将翅膀分开。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði][leg][ænd; ənd] [wɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌðə(r)][saɪd] .
**Cut off the leg and wing from the other side .**
切 离开 这 腿 和 翼 从 这 其他 边 .

从另一侧切掉腿和翅膀。

[kɑːv] [ðə; ði] [brest] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd] , [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] , ['slɑːntɪŋ] ['slaɪtli] [tə'wɔːd] [ðə; ði] [wɪŋ] .
**Carve the breast on each side , in thin slices , slanting slightly toward the wing .**
雕刻 这 胸部 在 每个 边 ，在 薄的 切片 ， 斜 轻微地 朝向 这 翼 .

将鸡胸肉两侧切成薄片，略微向鸡翅方向倾斜。

[biː; bi]['keəf(ə)l][tuː; tə] [teɪk] [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [krɪsp] [ˌaʊt'saɪd] [wɪð] [iːtʃ] [slaɪs] .
**Be careful to take a portion of crisp outside with each slice .**
是 小心 到 拿 一个 部分 的 脆 外部 和 每个 片 .

切每一片时，注意要带出一部分酥脆的外皮。

[ʃeɪv] [ɒf] [ðə; ði] [krɪsp] [skɪn] [nɪə(r)] [ðə; ði] [nek] , [ɪn] ['ɔːdə(r)] [tuː; tə] [riːtʃ] [ðə; ði] ['stʌfɪŋ] .
**Shave off the crisp skin near the neck , in order to reach the stuffing .**
刮胡子 离开 这 脆 皮肤 靠近 这 脖子 , 在 命令 到 抵达 这 馅 .

刮掉颈部附近的脆皮，以便取出馅料。

[ɪn'sɜːt] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [naɪf] [æt; ət] [ðə; ði] [frʌnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [brest] - [bəʊn] ,
**Insert the point of the knife at the front of the breast - bone ,**
插入 这 观点 的 这 刀 在 这 正面 的 这 胸部 - 骨 ,

将刀尖插入胸骨前方，

[tɜːn] [bæk] [ðə; ði] [wɪʃ] - [bəʊn] [ænd; ənd] ['seprət] [ˌaɪ 'tiː] .
**turn back the wish - bone and separate it .**
转动 后退 这 希望 - 骨 和 分离 它 .

将许愿骨翻过来并分开。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['kɑːtɪlɪdʒ] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd] , ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] ['kɒlə(r)] - [bəʊnz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [brest] .
**Cut through the cartilage on each side , separating the collar - bones from the breast .**
切 通过 这 软骨 在 每个 边 , 分离 这 衣领 - 骨头 从 这 胸部 .

切开两侧的软骨，将锁骨与乳房分离。

[tɪp] [ðə; ði] ['bɒdi] ['slaɪtli] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] [slɪp] [ðə; ði] [naɪf] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] - [bleɪd] ;
**Tip the body slightly over and slip the knife under the end of the shoulder - blade ;**
提示 这 身体 轻微地 超过 和 滑 这 刀 在下面 这 结尾 的 这 肩膀 - 刀刃 ;

将身体略微倾斜，把刀滑入肩胛骨末端下方；

[tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [tə'wɔːd] [ðə; ði] [wɪŋ] .
**turn it over toward the wing .**
转动 它 超过 朝向 这 翼 .

把它翻过来，朝向机翼方向。

[rɪ'piːt] [ðɪs] ['prəʊses] [ɒn] [ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [saɪd] .
**Repeat this process on the opposite side .**
重复 这 过程 在 这 对面的 边 .

在另一侧重复此步骤。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['kɑːtɪlɪdʒ] [wɪtʃ] [ di'vaid ] [ðə; ði] [rɪbz] , ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] [brest] - [bəʊn] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bæk] .
**Cut through the cartilage which divides the ribs , separating the breast - bone from the back .**
切 通过 这 软骨 哪个 分割 这 肋骨 , 分离 这 胸部 - 骨 从 这 后退 .

切开分隔肋骨的软骨，将胸骨与背部分开。

[leɪ] [ðə; ði] [brest] [wʌn] [saɪd] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [fɔːk] [frɒm; frəm] [ˌaɪ 'tiː] .
**Lay the breast one side and remove the fork from it .**
莱 这 胸部 一 边 和 消除 这 叉 从 它 .

将鸡胸肉侧放，取出叉子。

[teɪk] [ðə; ði] ['stʌfɪŋ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bæk] .
**Take the stuffing from the back .**
拿 这 馅 从 这 后退 .

从背面取出馅料。

[tɜːn] [ðə; ði] [bæk] ['əʊvə(r)] , [pleɪs] [ðə; ði] [naɪf] [ˌmɪd'weɪ] [dʒʌst] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði] [rɪbz] ,
**Turn the back over , place the knife midway just below the ribs ,**
转动 这 后退 超过 , 地方 这 刀 中途 只是 以下 这 肋骨 ,

将鸡背翻过来，把刀放在肋骨下方中间的位置，

[ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði] [fɔːk] [lɪft] [ʌp] [ðə; ði] [teɪl] [end] , ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] [bæk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['bɒdi] .
**and with the fork lift up the tail end , separating the back from the body .**
和 和 这 叉 举起 向上 这 尾巴 结尾 , 分离 这 后退 从 这 身体 .

然后用叉子抬起尾部，将后部与身体分离。

[pleɪs] [ðə; ði] [fɔːk] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bækbəʊn] ,
**Place the fork in the middle of the backbone ,**
地方 这 叉 在 这 中间 的 这 骨干 ,

将叉子放在脊柱中间，

[ænd; ənd] [kʌt] [kləʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bækbəʊn] [frɒm; frəm] [wʌn] [end] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] , [ɒn] [iːtʃ] [saɪd] ,
**and cut close to the backbone from one end to the other , on each side ,**
和 切 关闭 到 这 骨干 从 一 结尾 到 这 其他 , 在 每个 边 ,

沿着脊骨两侧，从一端到另一端切开，

['friːɪŋ] [ðə; ði] [saɪd] - [bəʊn] .
**freeing the side - bone .**
释放 这 边 - 骨 .

释放侧骨。

[ðen] [dɪ'vaɪd] [ðə; ði] [legz] [ænd; ənd] [wɪŋz] [æt; ət] [ðə; ði] [dʒɔɪnts] .
**Then divide the legs and wings at the joints .**
然后 划分 这 腿 和 翅膀 在 这 关节 .

然后沿关节处将腿和翅膀分开。

[ðə; ði] [dʒɔɪnt] [ɪn] [ðə; ði] [leg] [ɪz] [nɒt] [kwaɪt] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bend] ,
**The joint in the leg is not quite in the middle of the bend ,**
这 联合的 在 这 腿 是 不是 相当 在 这 中间 的 这 弯曲 ,

腿部关节的位置并没有完全位于弯曲的中间位置。

[bʌt; bət] [ə; eɪ] ['traɪf(ə)l] ['nɪərə(r)] [ðə; ði] [θaɪ] .
**but a trifle nearer the thigh .**
但 一个 琐事 更近 这 大腿 .

但稍微靠近大腿一点。

[ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪəz] [sʌm; səm] ['præktɪs] [tuː; tə] [straɪk] [ðiːz] [dʒɔɪnts] [ɪn] [ðə; ði] [raɪt] [spɒt] .
**It requires some practice to strike these joints in the right spot .**
它 需要 一些 实践 到 罢工 这些 关节 在 这 正确的 点 .

要击打这些关节的正确位置，需要一些练习。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm] [iːtʃ] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bəʊn] [ɪn] [ðə; ði] ['sekənd] [dʒɔɪnt] [ænd; ənd] [leg] ,
**Cut off the meat from each side of the bone in the second joint and leg ,**
切 离开 这 肉 从 每个 边 的 这 骨 在 这 第二 联合的 和 腿 ,

将第二关节和腿部骨头两侧的肉剔除掉，

[æz; əz] [ðiːz] [wen] [lɑːdʒ] [ɑː(r); ə(r)] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [wʌn] ['pɜːs(ə)n] [rɪ'kwaɪəz] ,
**as these when large are more than one person requires ,**
作为 这些 什么时候 大的 是 更多的 比 一 人 需要 ,

因为这些东西体积大的时候，就超过了一个人的需求量。

[ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ˌɪnkən'viːniənt] [tuː; tə] [hæv; həv] [səʊ] [lɑːdʒ] [bəʊnz] [ɒn] [wʌnz] [pleɪt] .
**and it is inconvenient to have so large bones on one's plate .**
和 它 是 不方便 到 有 所以 大的 骨头 在 一个人的 盘子 .

盘子里有这么大的骨头很不方便。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['iːzɪə] [tuː; tə] ['fɪnɪʃ] [ðə; ði] ['kɑːvɪŋ] [bɪ'fɔː(r)] [bɪ'gɪnɪŋ] [tuː; tə] [sɜːv] .
**It is easier to finish the carving before beginning to serve .**
它 是 更轻松 到 结束 这 雕刻 前 开始 到 服务 .

最好在开始上菜前完成雕刻。

[æn; ən]['ekspɜːt]['kɑːvə(r)] [wɪl] [hæv; həv][ðə; ði] [həʊl] [bɜːd][dɪs'dʒɔɪntɪd][ænd; ənd] ['lɪtərəli] [ɪn] ['piːsɪz] [wɪð]
**An expert carver will have the whole bird disjointed and literally in pieces with**
一个 专家 雕刻家 将要 有 这 所有的 鸟 脱节的 和 字面上地 在 件 和
[ə; eɪ] ['veri] [fjuː] [strəʊks] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] .
**a very few strokes of the knife .**
一个 非常 很少 笔画 的 这 刀 .

技艺精湛的雕刻师只需几刀就能将整只鸟肢解成碎片。

[rəʊst] [guːs] .
**ROAST GOOSE .**
烤 鹅 .

烤鹅。

[ə; eɪ] [griːn] [guːs] ['niːtli] [trʌst] [ænd; ənd] “ [dʌn] [tuː; tə][ə; eɪ] [tɜːn] ” [lʊks] ['veri] ['temptɪŋ] [ɒn]
**A green goose neatly trussed and “ done to a turn ” looks very tempting on**
一个 绿色的 鹅 整齐地 桁架 和 “ 完毕 到 一个 转动 ” 看起来 非常 诱人的 在
[ðə; ði]['plætə(r)] ;
**the platter ;**
这 拼盘 ;

一只精心捆扎、烤得恰到好处的青鹅摆在盘子里，看起来非常诱人；

[bʌt; bət][ðeə(r)][ɪz][səʊ]['lɪt(ə)l] [miːt] [ɪn] [prə'pɔːʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ðə; ði][bɜːd] [ðæt] [ən'les]
**but there is so little meat in proportion to the size of the bird that unless**
但 那里 是 所以 小的 肉 在 部分 到 这 尺寸 的 这 鸟 那 除非
[ˌaɪ 'tiː][biː; bi] ['skɪlfəli] [kɑːrvd] ['əʊnli][ə; eɪ] [smɔːl] ['nʌmbə(r)][kæn; kən][biː; bi] [sɜːvd] .
**it be skilfully carved only a small number can be served .**
它 是 巧妙地 雕刻 仅有的 一个 小的 数字 能 是 服务 .

但是，与鸟的大小相比，这只鸟的肉却很少，除非切割得非常熟练，否则只能供少量食用。

[ðə; ði] [brest] [ɒv; əv][ə; eɪ] [guːs] [ɪz] [brɔːdə] [ænd; ənd]['flætə(r)][ðæn; ðən] [ðæt] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['tɜːki] .
**The breast of a goose is broader and flatter than that of a turkey .**
这 胸部 的 一个 鹅 是 更广泛 和 奉承 比 那 的 一个 火鸡 .

鹅的胸部比火鸡的胸部更宽更平。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kɑːrvd] [ɪn][ə; eɪ] ['dɪfrənt] ['mænə(r)] ,
**It should be carved in a different manner ,**
它 应该 是 雕刻 在 一个 不同的 方式 ,

应该用不同的方式雕刻。

[ɔːl'ðəʊ] ['meni] ['raɪtər] [gɪv] [ðə; ði] [seɪm] [də'rekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] ['kɑːvɪŋ] [bəuθ] .
**although many writers give the same directions for carving both .**
虽然 许多 作家 给 这 相同的 方向 为了 雕刻 两个都 .

虽然很多作者对雕刻这两种材料给出了相同的指导。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [hed] [æt; ət][ðə; ði] [left] .
**Place it on the platter with the head at the left .**
地方 它 在 这 拼盘 和 这 头 在 这 左边 .

将它放在盘子上，头部朝左。

[ɪn'sɜːt] [ðə; ði] [fɔːk] ['fɜːmli] [ə'krɒs] [ðə; ði] [rɪdʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [brest] - [bəʊn] .
**Insert the fork firmly across the ridge of the breast - bone .**
插入 这 叉 牢牢 穿过 这 岭 的 这 胸部 - 骨 .

将叉子牢牢地插入胸骨脊上。

[bɪ'gɪn] [æt; ət][ðə; ði] [wɪŋ] [ænd; ənd] [kʌt] [daʊn] [θruː] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə][ðə; ði] [bəʊn] ,
**Begin at the wing and cut down through the meat to the bone ,**
开始 在 这 翼 和 切 向下 通过 这 肉 到 这 骨 ,

从鸡翅开始，向下切开肉，直到骨头。

[ðə; ði] [həʊl] [leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][ðə; ði] [brest] .
**the whole length of the breast .**
这 所有的 长度 的 这 胸部 .

整个乳房的长度。

[kʌt] [daʊn] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [ɪn] ['pærəlel] ['slaɪsɪz] , [æz; əz] [θɪn] [æz; əz][kæn; kən][biː; bi][kʌt] ,
**Cut down in the same way in parallel slices , as thin as can be cut ,**
切 向下 在 这 相同的 方式 在 平行线 切片 , 作为 薄的 作为 能 是 切 ,

用同样的方法切成平行薄片，尽可能切薄。

[ʌn'tɪl][juː; jʊ] [kʌm] [tuː; tə][ðə; ði] [rɪdʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [brest] - [bəʊn] .
**until you come to the ridge of the breast - bone .**
直到 你 来 到 这 岭 的 这 胸部 - 骨 .

直到你到达胸骨上缘。

[slɪp][ðə; ði] [naɪf] ['ʌndə(r)][ðə; ði] [miːt] [æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði] [brest] ,
**Slip the knife under the meat at the end of the breast ,**
滑 这 刀 在下面 这 肉 在 这 结尾 的 这 胸部 ,

将刀尖滑入鸡胸肉末端的肉下面，

[ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði]['slaɪsɪz][frɒm; frəm][ðə; ði][bəʊn] .
**and remove the slices from the bone .**
和 消除 这 切片 从 这 骨 .

将肉片从骨头上取下。

[kʌt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [brest] .
**Cut in the same manner on the other side of the breast .**
切 在 这 相同的 方式 在 这 其他 边 的 这 胸部 .

用同样的方法切开乳房的另一侧。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði][skɪn] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði] [brest] , [ɪn'sɜːt] [ə; eɪ] [spuːn] [ænd; ənd][help][tuː; tə][ðə; ði] ['stʌfɪŋ] .
**Cut through the skin below the breast , insert a spoon and help to the stuffing .**
切 通过 这 皮肤 以下 这 胸部 , 插入 一个 勺子 和 帮助 到 这 馅 .

在乳房下方切开皮肤，插入勺子，帮助填入馅料。

[ɪf] [mɔː(r)][biː; bi][rɪ'kwaɪəd] , [kʌt][ðə; ði] [wɪŋ] [ɒf] [æt; ət][ðə; ði][dʒɔɪnt] .
**If more be required , cut the wing off at the joint .**
如果 更多的 是 必需的 , 切 这 翼 离开 在 这 联合的 .

如果需要更多，就在关节处把翅膀切掉。

[ðen] [tɪp][ðə; ði]['bɒdi]['əʊvə(r)] ['slaɪtli] [ænd; ənd][kʌt] [ɒf] [ðə; ði][leg] .
**Then tip the body over slightly and cut off the leg .**
然后 提示 这 身体 超过 轻微地 和 切 离开 这 腿 .

然后将尸体稍微倾斜，切掉腿。

[ðɪs] [θaɪ] - [dʒɔɪnt][ɪz] ['tʌfə(r)] , [ænd; ənd][rɪ'kwaɪəz][mɔː(r)] [skɪl] [ɪn] ['sepəreɪtɪŋ] , [ðæn; ðən][ðə; ði] ['sekənd][dʒɔɪnt][ɒv; əv][ə; eɪ] ['tɜːki] .
**This thigh - joint is tougher , and requires more skill in separating , than the second joint of a turkey .**
这 大腿 - 联合的 是 更难 , 和 需要 更多的 技能 在 分离 , 比 这 第二 联合的 的 一个 火鸡 .

火鸡的大腿关节比第二个关节更硬，分离起来也需要更高的技巧。

[ˌaɪ 'tiː][laɪz]['nɪərə(r)][ðə; ði] ['bækbəʊn] .
**It lies nearer the backbone .**
它 谎言 更近 这 骨干 .

它位于脊柱附近。

[bʌt; bət] ['præktɪs] [ænd; ənd][fəˌmɪli'ærəti] [wɪð] [ɪts] [ləʊ'keɪʃn] [wɪl] [ɪ'neɪb(ə)l][wʌn][tuː; tə] [straɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['ækjərətli] .
**But practice and familiarity with its location will enable one to strike it accurately .**
但 实践 和 熟悉 和 它是 地点 将要 使能够 一 到 罢工 它 准确 .

但是，通过练习并熟悉它的位置，就能准确击中它。

[ðə; ði] [wɪʃ] - [bəʊn] , [ˈʃəʊldə(r)] - [bleɪd] , [ænd; ənd][ˈkɒlə(r)] - [bəʊn] [meɪ] [biː; bi] [rɪˈmuːvd] [əˈkɔːdɪŋ]
**The wish - bone , shoulder - blade , and collar - bone may be removed according**
这 希望 - 骨 , 肩膀 - 刀刃 , 和 衣领 - 骨 可能 是 已移除 根据
[tuː; tə][ðə; ði][dəˈrekʃ(ə)nz][ˈɡɪv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] [ˈkɑːvɪŋ] [rəʊst] [ˈtɜːki] .
**to the directions given for carving roast turkey .**
到 这 方向 给定 为了 雕刻 烤 火鸡 .

按照烤火鸡的切割方法，可以取出叉骨、肩胛骨和锁骨。

[sʌm; səm][prɪˈfɜː(r)][tuː; tə] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [wɪŋ] [ænd; ənd][leɡ][bɪˈfɔː(r)] [ˈslaɪsɪŋ][ðə; ði] [brest] .
**Some prefer to remove the wing and leg before slicing the breast .**
一些 更喜欢 到 消除 这 翼 和 腿 前 切片 这 胸部 .

有些人喜欢在切鸡胸肉之前先去掉鸡翅和鸡腿。

[rəʊst] [dʌk] .
**ROAST DUCK .**
烤 鸭子 .

烤鸭。

[pleɪs] [ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [pəˈzɪʃ(ə)n][ænd; ənd] [kɑːv] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz][ə; eɪ] [ɡuːs] .
**Place it in the same position and carve in the same way as a goose .**
地方 它 在 这 相同的 位置 和 雕刻 在 这 相同的 方式 作为 一个 鹅 .

将其放在相同的位置，并以与雕刻鹅相同的方式进行雕刻。

[bɪˈɡɪn] [æt; ət][ðə; ði] [wɪŋ] , [ænd; ənd] [kʌt] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði][bəʊn][ɪn] [lɒŋ] [θɪn] [ˈslaɪsɪz] ,
**Begin at the wing , and cut down to the bone in long thin slices ,**
开始 在 这 翼 , 和 切 向下 到 这 骨 在 长的 薄的 切片 ,

从鸡翅开始，切成细长条，一直切到骨头。

[ˈpærəlel] [wɪð] [ðə; ði] [brest] - [bəʊn] ; [ðen] [rɪˈmuːv] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði][bəʊn] .
**parallel with the breast - bone ; then remove them from the bone .**
平行线 和 这 胸部 - 骨 ; 然后 消除 他们 从 这 骨 .

与胸骨平行；然后将它们从骨头上取下。

[ðə; ði] [brest] [ɪz][ðə; ði] [ˈfeɪvərɪt] [ˈpɔːʃ(ə)n] ;
**The breast is the favorite portion ;**
这 胸部 是 这 最喜欢的 部分 ;

鸡胸肉是最受欢迎的部分；

[bʌt; bət][ðə; ði] “ [wɪŋ] [ɒv; əv][ə; eɪ][ˈflaɪə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][leɡ][ɒv; əv][ə; eɪ] [ˈswɪmə(r)] ” [ɑː(r); ə(r)]
**but the “ wing of a flyer and the leg of a swimmer ” are**
但 这 “ 翼 的 一个 传单 和 这 腿 的 一个 游泳运动员 ” 是
[ɪsˈtiːmd] [baɪ][ ˈepi,kjuə ] .
**esteemed by epicures .**
尊敬的 经过 美食家 .

但美食家们却推崇“飞行员的翅膀和游泳者的腿”。

[ðə; ði] [ˈstʌfɪŋ] [ɪz][nɒt][ˈɒf(ə)n][dɪˈzaɪəd] ,
**The stuffing is not often desired ,**
这 馅 是 不是 经常 想要的 ,

馅料通常不受欢迎。

[bʌt; bət] [ɪf] [səʊ][ˌaɪ ˈtiː] [meɪ] [biː; bi] [faʊnd] [baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [əˈkrɒs] [bɪˈləʊ] [ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði] [brest] .
**but if so it may be found by cutting across below the end of the breast .**
但 如果 所以 它 可能 是 成立 经过 切割 穿过 以下 这 结尾 的 这 胸部 .

但如果是这样的话，可以通过切开乳房末端下方来找到它。

[ɡiːs] [ænd; ənd] [dʌks] [ɑː(r); ə(r)][ˈseldəm] [ɪnˈtaɪəli] [kʌt] [ʌp][æt; ət][ðə; ði][ˈteɪb(ə)l] ,
**Geese and ducks are seldom entirely cut up at the table ,**
鹅 和 鸭子 是 很少 完全 切 向上 在 这 桌子 ,

鹅和鸭很少会在餐桌上被完全切碎。

[æz; əz] [ðeə(r)] [ɪz] ['veri] ['lɪt(ə)l] [miːt] [ɒn] [ðə; ði] [bæk] .
**as there is very little meat on the back .**
作为 那里 是 非常 小的 肉 在 这 后退 .

因为背部几乎没有肉。

[bʌt; bət] ['ɒf(ə)n] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] ['siːmɪŋli] [beə(r)] ['kɑːkəs] [ɪ'nʌf] [meɪ] [biː; bi] [əb'teɪnd] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['seɪvəri] ['ɒntreɪ] .
**But often from a seemingly bare carcass enough may be obtained to make a savory entrée .**
但 经常 从 一个 似乎 裸 尸体 足够的 可能 是 获得 到 制作 一个 美味的 主菜 .

但通常情况下，从看似光秃秃的尸体中，也能获得足够的食材来制作一道美味的主菜。

['pɪdʒɪns] .
**PIGEONS .**
鸽子 .

鸽子。

[ðiːz] , [ɪf] [smɔːl] , [ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] [həʊl] .
**These , if small , are served whole .**
这些 , 如果 小的 , 是 服务 所有的 .

如果个头较小，则整只食用。

[ɪf] [lɑːdʒ] ,
**If large ,**
如果 大的 ,

如果很大，

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [nek] [tuː; tə] [ðə; ði] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] [brest] [ænd; ənd] [daʊn] [θruː] [ðə; ði] ['bækbəʊn] .
**cut through the middle from the neck to the end of the breast and down through the backbone .**
切 通过 这 中间 从 这 脖子 到 这 结尾 的 这 胸部 和 向下 通过 这 骨干 .

从颈部到胸部末端，再向下切至脊柱，即可切断。

[ðə; ði] [bəʊnz] [ɑː(r); ə(r)] [θɪn] , [ænd; ənd] [meɪ] ['iːzəli] [biː; bi] [dɪ'vaɪdɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] .
**The bones are thin , and may easily be divided with a sharp knife .**
这 骨头 是 薄的 , 和 可能 容易地 是 分割 和 一个 锋利的 刀 .

骨头很细，用锋利的刀很容易就能切开。

[wen] [smɔːlə(r)] ['pɔːʃənz] [ɑː(r); ə(r)] [rɪ'kwaɪəd] , [kʌt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [daʊn] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði] [leg] ,
**When smaller portions are required , cut from the shoulder down below the leg ,**
什么时候 较小的 部分 是 必需的 , 切 从 这 肩膀 向下 以下 这 腿 ,

如果需要较小份量，请从肩部向下切至腿部以下。

['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] [wɪŋ] [ænd; ənd] [leg] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['bɒdi] .
**separating the wing and leg from the body .**
分离 这 翼 和 腿 从 这 身体 .

将翅膀和腿与身体分离。

['pɑːtrɪdʒ] .
**PARTRIDGES .**
鹧鸪 .

鹧鸪。

[kʌt] [θruː] [ə'bʌv] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [wɪŋ] , [daʊn] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði] [leg] ,
**Cut through above the joint of the wing , down below the leg ,**
切 通过 多于 这 联合的 的 这 翼 , 向下 以下 这 腿 ,

在翅膀关节上方，腿部下方切开，

[ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [wɪŋ] [ænd; ənd][leg][ɪn][wʌn]['pɔːʃ(ə)n] .

**and remove the wing and leg in one portion .**

和 消除 这 翼 和 腿 在 一 部分 .

并将翅膀和腿一起去除。

[kʌt] ['ʌndə(r)][ðə; ði] [brest] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ləʊə(r)][end] [θruː] [ðə; ði][rɪbz][tuː; tə][ðə; ði] [nek]

**Cut under the breast from the lower end through the ribs to the neck**

切 在下面 这 胸部 从 这 降低 结尾 通过 这 肋骨 到 这 脖子

[ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [brest] [ɪn'taɪə(r)] .

**and remove the breast entire .**

和 消除 这 胸部 全部的 .

从乳房下端沿肋骨切至颈部，将整个乳房取出。

[ðen] [dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði]['mɪd(ə)l] , [ænd; ənd] , [ɪf] ['veri] [plʌmp] , [dɪ'vaɪd] [ə'gen] .

**Then divide it through the middle , and , if very plump , divide again .**

然后 划分 它 通过 这 中间 , 和 , 如果 非常 丰满 , 划分 再次 .

然后从中间切开，如果很饱满，再切开。

[wen] ['veri] [smɔːl] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi][dɪ'vaɪdɪd] [θruː] [ðə; ði] [brest] [ænd; ənd] [bæk] ['ɪntuː] [tuː] ['iːkwəl]

**When very small they may be divided through the breast and back into two equal**

什么时候 非常 小的 他们 可能 是 分割 通过 这 胸部 和 后退 进入 二 平等的

[pɑːts] .

**parts .**

部分 .

幼小的幼崽可能会从胸部和背部被分成两个相等的部分。

[ lɑːd ] [graʊs] .

**LARDED GROUSE .**

肥腻的 松鸡 .

肥松鸡。

[tɜːn] [ðə; ði] [legz] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] [friː] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['bɒdi] .

**Turn the legs over and free them from the body .**

转动 这 腿 超过 和 自由的 他们 从 这 身体 .

将腿翻过来，使它们与身体分离。

[kʌt] ['slaɪsɪz] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði][bəʊn][ðə; ði][ɪn'taɪə(r)][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][ðə; ði] [brest] ;

**Cut slices down to the bone the entire length of the breast ;**

切 切片 向下 到 这 骨 这 全部的 长度 的 这 胸部 ;

将鸡胸肉从上到下切成薄片，直至骨头。

[ðen] [slɪp][ðə; ði] [naɪf] ['ʌndə(r)][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði]['slaɪsɪz] .

**then slip the knife under and remove the slices .**

然后 滑 这 刀 在下面 和 消除 这 切片 .

然后将刀尖滑入，取出切片。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [wɪŋ] [ænd; ənd][leg] , [ænd; ənd] ['seprət] [ðə; ði] ['bækbəʊn] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['bɒdi] .

**Cut off the wing and leg , and separate the backbone from the body .**

切 离开 这 翼 和 腿 , 和 分离 这 骨干 从 这 身体 .

切掉翅膀和腿，并将脊椎骨与身体分离。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [sʌm; səm] [ 'mɔːsel ] [ɒn][ðə; ði] [bæk] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [kən'sɪdəd] [tʃɔɪs] [baɪ] [ðəʊz] [huː]

**There are some morsels on the back which are considered choice by those who**

那里 是 一些 小块 在 这 后退 哪个 是 经过考虑的 选择 经过 那些 WHO

[laɪk][ðə; ði][pɪ'kjuːliə(r)]['fleɪvə(r)][ɒv; əv] [ðɪs] [geɪm] .

**like the peculiar flavor of this game .**

喜欢 这 奇特 味道 的 这 游戏 .

背面有一些小惊喜，对于喜欢这款游戏独特风味的人来说，这些惊喜堪称精选。

[æz; əz] [ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][draɪ] [miːt] , [help] ['dʒenərəsli] [tuː; tə][ðə; ði] [bred] [sɔːs] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz]
**As this is a dry meat , help generously to the bread sauce which should always**
作为 这 是 一个 干燥 肉 , 帮助 慷慨地 到 这 面包 酱 哪个 应该 总是
[ə'kʌmpəni] [ˌaɪ 'tiː] .
**accompany it .**
陪伴 它 .

由于这种肉比较干，所以一定要搭配面包酱一起食用，面包酱一定要多放一些。

[weə(r)] [ðɪs] [ɪz][ðə; ði]['prɪnsəp(ə)l] [dɪʃ] , [ɔː(r)] [weə(r)] [ə; eɪ]['lɑːdʒə(r)] ['pɔːʃ(ə)n] [ɪz] [rɪ'kwaɪəd] ,
**Where this is the principal dish , or where a larger portion is required ,**
在哪里 这 是 这 主要的 盘子 , 或者 在哪里 一个 更大的 部分 是 必需的 ,

如果这是一道主菜，或者需要较大份量，

[dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði] [brest] , [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][fɔː(r); fə(r)] [smɔːl] ['pɪdʒɪns] .
**divide it through the breast , as directed for small pigeons .**
划分 它 通过 这 胸部 , 作为 指导 为了 小的 鸽子 .

按照给小鸽子喂食的方法，将食物从胸部切开。

['wʊdkɒk] , [snaɪp] , [ænd; ənd]['ʌðə(r)] [smɔːl] [bɜːdz] [ɑː(r); ə(r)]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [sɜːvd] [həʊl] .
**Woodcock , Snipe , and other Small Birds are usually served whole .**
鹬 , 狙击 , 和 其他 小的 鸟类 是 通常 服务 所有的 .

山鹬、鹬和其他小型鸟类通常整只食用。

[bʌt; bət] [ɪf] ['əʊnli][ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [biː; bi] [dɪ'zaɪəd] , [dɪ'vaɪd][ðem; ðəm] [θruː] [ðə; ði] [brest] .
**But if only a portion be desired , divide them through the breast .**
但 如果 仅有的 一个 部分 是 想要的 , 划分 他们 通过 这 胸部 .

但如果只想取一部分，就将它们分成胸肉的一部分。

['ræbɪt] .
**RABBIT .**
兔子 .

兔子。

[ə; eɪ] ['ræbɪt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [trʌst] , [wɪð] [ðə; ði] ['fɔːleg] [tɜːnd] [tə'wɔːd] [ðə; ði] [bæk] , [ænd; ənd]
**A rabbit should be trussed , with the forelegs turned toward the back , and**
一个 兔子 应该 是 桁架 , 和 这 前腿 转向 朝向 这 后退 , 和
[ðə; ði][haɪnd] [legz] ['fɔːwəd] .
**the hind legs forward .**
这 后 腿 向前 .

应该将兔子捆起来，前腿朝向后方，后腿朝向前方。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [bæk] [ʌp] [ænd; ənd] [hed] [æt; ət][ðə; ði] [left] .
**Place it on the platter with the back up and head at the left .**
地方 它 在 这 拼盘 和 这 后退 向上 和 头 在 这 左边 .

将它放在盘子上，背部朝上，头部朝左。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['ʃəuldəz] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [raʊnd] [bɪ'twiːn] [ðem; ðəm][ænd; ənd][ðə; ði] ['bɒdi] ,
**Remove the shoulders by cutting round between them and the body ,**
消除 这 肩膀 经过 切割 圆形的 之间 他们 和 这 身体 ,

沿着肩膀和身体之间的缝隙切开，去除肩膀。

['kæriɪŋ] [ðə; ði] [naɪf] [ʌp] ['nɪəli] [tuː; tə][ðə; ði] ['bækbəʊn] .
**carrying the knife up nearly to the backbone .**
携带 这 刀 向上 几乎 到 这 骨干 .

将刀举到几乎脊椎的位置。

[tɜːn] [ðem; ðəm] [bæk] [ænd; ənd] [kʌt] [θruː] [ðə; ði][dʒɔɪnt] .
**Turn them back and cut through the joint .**
转动 他们 后退 和 切 通过 这 联合的 .

将它们翻过来，然后切开关节。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪnd][legz][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
**Remove the hind legs in the same manner .**
消除 这 后 腿 在 这 相同的 方式 .

用同样的方法移除后腿。

[ðen] [pleɪs] [ðə; ði] [fɔːk] [ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [bæk] [ænd; ənd] [kʌt] ['sevrəl] ['slaɪsɪz][frɒm; frəm]
**Then place the fork in the middle of the back and cut several slices from**
然后 地方 这 叉 在 这 中间 的 这 后退 和 切 一些 切片 从
[iːtʃ] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][lɔɪn] ['pærəlel] [wɪð] [ðə; ði] ['bækbəʊn] .
**each side of the loin parallel with the backbone .**
每个 边 的 这 腰部 平行线 和 这 骨干 .

然后将叉子放在背部中间，沿着脊骨两侧切下几片肉。

[ðə; ði][lɔɪn][ɪz][ðə; ði] ['tʃɔɪsɪst] [pɑːt] .
**The loin is the choicest part .**
这 腰部 是 这 精选 部分 .

腰肉是最上等的部位。

['swiːtbredz] , [tʃɒps] , [ænd; ənd] ['kʌtlits] .
**SWEETBREADS , CHOPS , AND CUTLETS .**
甜面包 , 排骨 , 和 肉饼 .

牛胸腺、牛排和牛肉排。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)][nɒt][dɪ'vaɪdɪd] , [wʌn] ['biːɪŋ] [sɜːvd] [tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .
**These are not divided , one being served to each person .**
这些 是 不是 分割 , 一 存在 服务 到 每个 人 .

这些食物不分食，每人一份。

[fɪʃ] .
**FISH .**
鱼 .

鱼。

[ə; eɪ] [brɔːd] ['sɪlvə(r)] [naɪf] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [ɪn] ['sɜːvɪŋ] [fɪʃ] .
**A broad silver knife should be used in serving fish .**
一个 广阔 银 刀 应该 是 用过的 在 服务 鱼 .

切鱼时应使用宽大的银刀。

[sɜːv] [æz; əz]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [bəʊn] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] , [ænd; ənd][biː; bi]['keəf(ə)l] [nɒt][tuː; tə] [breɪk]
**Serve as little of the bone as possible , and be careful not to break**
服务 作为 小的 的 这 骨 作为 可能的 , 和 是 小心 不是 到 休息
[ðə; ði] [fleɪks] .
**the flakes .**
这 薄片 .

尽量少放骨头，小心不要弄碎肉片。

['hælɪbət][ɔː(r)] ['sæmən] .
**Halibut or Salmon .**
大比目鱼 或者 三文鱼 .

大比目鱼或鲑鱼。

[ə; eɪ]['mɪd(ə)l] [kʌt] , [ɔː(r)] [θɪk] [piːs] ,
**A middle cut , or thick piece ,**
一个 中间 切 , 或者 厚的 片 ,

中间切块，或厚切块

[ɒv; əv]['hælɪbət][ɔː(r)]['sæmən] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði][skɪn] ['sɜːfɪs] [ʌp]
**of halibut or salmon should be placed on the platter with the skin surface up**
的 大比目鱼 或者 三文鱼 应该 是 放置 在 这 拼盘 和 这 皮肤 表面 向上
[ænd; ənd][ðə; ði] [bæk] [tə'wɔːd] [ðə; ði]['fɑːðə(r)][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .
**and the back toward the farther side of the dish .**
和 这 后退 朝向 这 更远 边 的 这 盘子 .

大比目鱼或鲑鱼应放在盘子上，鱼皮朝上，鱼背朝向盘子的远端。

[kɑːv] [ɪn] [θɪk] ['slaɪsɪz] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði][bəʊn] , [slɪp][ðə; ði] [naɪf] ['ʌndə(r)][ænd; ənd] [rɪ'muːv]
**Carve in thick slices down to the bone , slip the knife under and remove**
雕刻 在 厚的 切片 向下 到 这 骨 , 滑 这 刀 在下面 和 消除
[ðem; ðəm] .
**them .**
他们 .

将肉切成厚片，一直切到骨头，然后将刀滑到骨头下面取出。

[ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [bəʊn] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ðə; ði]['ləʊə(r)] ['pɔːʃ(ə)n] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
**Then remove the bone , and serve the lower portion in the same manner .**
然后 消除 这 骨 , 和 服务 这 降低 部分 在 这 相同的 方式 .

然后取出骨头，将剩下的部分也用同样的方法上菜。

[ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs] [ɒv; əv]['hælɪbət][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][leɪd][ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [fleʃ] [saɪd] [ʌp] .
**A thin slice of halibut should be laid on the platter with the flesh side up .**
一个 薄的 片 的 大比目鱼 应该 是 铺设 在 这 拼盘 和 这 肉 边 向上 .

将一片薄薄的比目鱼片放在盘子上，鱼肉朝上。

[kʌt] [nekst][tuː; tə][ðə; ði] [bəʊn] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd] , [dɪ'vaɪd][ðə; ði] [fɪʃ] [æz; əz] [rɪ'kwaɪəd] ,
**Cut next to the bone on each side , divide the fish as required ,**
切 下一个 到 这 骨 在 每个 边 , 划分 这 鱼 作为 必需的 ,

沿鱼骨两侧切开，根据需要将鱼切成块。

[ænd; ənd] [liːv] [ðə; ði] [bəʊn] [ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] .
**and leave the bone on the platter .**
和 离开 这 骨 在 这 拼盘 .

把骨头留在盘子里。

['mækrəl] , [waɪt] - [fɪʃ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
**Mackerel , White - fish , etc .**
鲭鱼 , 白色的 - 鱼 , ETC .

鲭鱼、白鱼等。

[ðiːz] [ænd; ənd]['ʌðə(r)] [θɪn] [fɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['brɔɪlɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][splɪt] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] [bɪ'fɔː(r)]
**These and other thin fish for broiling should be split down the back before**
这些 和 其他 薄的 鱼 为了 烤制 应该 是 分裂 向下 这 后退 前
['kʊkɪŋ] .
**cooking .**
烹饪 .

这些以及其他适合烤制的薄鱼，在烹饪前应该从背部剖开。

[ɪn] ['sɜːvɪŋ] , [dɪ'vaɪd] [θruː] [ðə; ði]['mɪd(ə)l] ['leŋθwaɪz] ,
**In serving , divide through the middle lengthwise ,**
在 服务 , 划分 通过 这 中间 纵向 ,

食用时，沿长度方向从中间切开。

[ænd; ənd] [ðen] [dɪ'vaɪd] [iːtʃ] [hɑːf]['ɪntuː] [sʌtʃ] ['pɔːʃənz] [æz; əz] [meɪ] [biː; bi] [dɪ'zaɪəd] .
**and then divide each half into such portions as may be desired .**
和 然后 划分 每个 一半 进入 这样的 部分 作为 可能 是 想要的 .

然后将每一半再分成所需的份数。

[biː; bi]['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə] [breɪk] [ɔː(r)]['krʌmb(ə)l][ðem; ðəm] .
**Be careful not to break or crumble them .**
是 小心 不是 到 休息 或者 崩溃 他们 .

小心别弄碎了。

[smelts] , [pɜːtʃ] , [ænd; ənd]['ʌðə(r)] [smɔːl] [pæn] - [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] [həʊl] .
**Smelts , Perch , and other small pan - fish are served whole .**
胡瓜鱼 , 栖息 , 和 其他 小的 平底锅 - 鱼 是 服务 所有的 .

胡瓜鱼、鲈鱼和其他小型食用鱼都是整条上桌的。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'reɪndʒd] [ɒn][ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [hedz] [ænd; ənd][teɪlz] ['ɔːltəneɪtɪŋ] ,

**They should be arranged on the dish with heads and tails alternating ,**

他们 应该 是 安排 在 这 盘子 和 头部 和 尾巴 交替 ,

它们应该首尾交错地摆放在盘子里。

[ɔː(r)][ɪn][ə; eɪ]['sɜːk(ə)l] [raʊnd] [ə; eɪ]['sɪlvə(r)][kʌp] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['plætə(r)][ænd; ənd]

**or in a circle round a silver cup placed in the centre of the platter and**

或者 在 一个 圆圈 圆形的 一个 银 杯子 放置 在 这 中心 的 这 拼盘 和

['həʊldɪŋ][ðə; ði] [sɔːs] .

**holding the sauce .**

保持 这 酱 .

或者，围绕放在盘子中央盛放酱汁的银杯摆成一个圆圈。

[ɔː(r)] , [pleɪs] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [ɒn][ə; eɪ]['sɪlvə(r)]['skjuːə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ə; eɪ] - [tuː; tə] [iːtʃ]

**Or , place two or three on a silver skewer , and serve a skewerful to each**

或者 , 地方 二 或者 三 在 一个 银 烤肉串 , 和 服务 一个 - 到 每个

['pɜːs(ə)n] .

**person .**

人 .

或者，将两三个串在银签上，每人一串。

[smɔːl] ['slaɪsɪz][ænd; ənd] [rəʊld] ['fɪlɪt] [ɒv; əv] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt][dɪ'vaɪdɪd] .

**Small slices and rolled fillets of fish are not divided .**

小的 切片 和 滚动 鱼片 的 鱼 是 不是 分割 .

小块鱼片和卷鱼片不进行分割。

[beɪkt] [fɪʃ] .

**BAKED FISH .**

烘焙 鱼 .

烤鱼。

[ˌsiː əʊ 'diː] , ['hædək] , [kʌsk] , [bluː] - [fɪʃ] , [ʃæd] , [smɔːl] ['sæmən] , [ænd; ənd] [beɪs] .

**Cod , Haddock , Cusk , Blue - fish , Shad , Small Salmon , and Bass .**

鳕鱼 , 黑线鳕 , 牙鳕 , 蓝色的 - 鱼 , 沙德 , 小的 三文鱼 , 和 低音 .

鳕鱼、黑线鳕、牙鳕、蓝鱼、鲥鱼、小鲑鱼和鲈鱼。

[ðiːz] [wen] [sɜːvd] [həʊl] [meɪ] [biː; bi] [kɑːrvd] [ɪn][ə; eɪ][mɔː(r)][ˌsætɪs'fæktəri]['mænə(r)] [ɪf] [bɪ'fɔː(r)]

**These when served whole may be carved in a more satisfactory manner if before**

这些 什么时候 服务 所有的 可能 是 雕刻 在 一个 更多的 令人满意的 方式 如果 前

['kʊkɪŋ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [prɪ'peəd] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz] :

**cooking they are prepared according to the following directions :**

烹饪 他们 是 准备 根据 到 这 下列的 方向 :

如果将这些食材整块上桌，并在烹饪前按照以下说明进行处理，则切片效果会更好：

[stʌf] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] ['ʌpraɪt] [ɪn][ðə; ði][pæn] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ɒn][wʌn][saɪd] .

**Stuff them and place them upright in the pan instead of on one side .**

东西 他们 和 地方 他们 直立 在 这 平底锅 反而 的 在 一 边 .

把它们填好馅料，然后竖着放在烤盘里，而不是侧放。

[fɪʃ] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [brɔːd] [ænd; ənd] [ʃɔːt] [laɪk] [ʃæd] [meɪ] [biː; bi] [kept] [ɪn] [pleɪs] [baɪ] ['prɒpɪŋ] [wɪð]

**Fish that are broad and short like shad may be kept in place by propping with**

鱼 那 是 广阔 和 短的 喜欢 鲥鱼 可能 是 保留 在 地方 经过 支撑 和

[steɪl] [bred] [ɔː(r)] [ pεə ] [pə'teɪtəʊz] ;

**stale bread or pared potatoes ;**

陈旧 面包 或者 精简 土豆 ;

像鲥鱼这样体型宽而短的鱼，可以用隔夜面包或削皮的土豆支撑住，使其保持在原地；

[bʌt; bət]['ʌðə(r)z] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] ['nærəʊ] [ɪn] [prə'pɔːʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði][leŋkθ; leŋθ] [meɪ] [biː; bi] ['skjuːəd]
**but others that are narrow in proportion to the length may be skewered**
但 其他的 那 是 狭窄的 在 部分 到 这 长度 可能 是 刺穿
[ɔː(r)][taɪd]['ɪntuː][ðə; ði] [ʃeɪp] [ɒv; əv][ðə; ði]['letə(r)][es] .
**or tied into the shape of the letter S .**
或者 系 进入 这 形状 的 这 信 S .

但有些相对于长度而言较窄的树枝可能会被扭曲或绑成 S 形。

[θred] [ə; eɪ] ['trʌsɪŋ] ['niːd(ə)l] [wɪð] [strɒŋ] [twaɪn] , [rʌn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði] [hed] [ænd; ənd]['fɑːs(ə)n]
**Thread a trussing needle with strong twine , run it through the head and fasten**
线 一个 桁架 针 和 强的 缠绕 , 跑步 它 通过 这 头 和 系
[ˌaɪ 'tiː][ðeə(r)] ;
**it there ;**
它 那里 ;

将结实的细绳穿过缝纫针，从针头穿过并固定在针头上；

[ðen] [bend] [ðə; ði] [hed] [raʊnd] [ænd; ənd] [drɔː] [ðə; ði]['niːd(ə)l] [θruː] [ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði]
**then bend the head round and draw the needle through the middle of the**
然后 弯曲 这 头 圆形的 和 画 这 针 通过 这 中间 的 这
['bɒdi] .
**body .**
身体 .

然后将头部弯曲，将针穿过身体中部。

[bend] [ðə; ði] [teɪl] [ɪn] [ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [də'rekʃ(ə)n] , [rʌn] [ðə; ði] ['niːd(ə)l] [θruː] [nɪə(r)] [ðə; ði] [teɪl] ,
**Bend the tail in the opposite direction , run the needle through near the tail ,**
弯曲 这 尾巴 在 这 对面的 方向 , 跑步 这 针 通过 靠近 这 尾巴 ,

将线尾向相反方向弯曲，用针从线尾附近穿过。

[drɔː] [ðə; ði] [strɪŋ] ['taɪtli] [ænd; ənd]['fɑːs(ə)n][ˌaɪ 'tiː] .
**draw the string tightly and fasten it .**
画 这 细绳 紧紧 和 系 它 .

拉紧绳子并系好。

[gæʃ] [ðə; ði] [skɪn] [tuː] ['ɪntʃɪz] [ə'pɑːt] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd] .
**Gash the skin two inches apart on each side .**
伤口 这 皮肤 二 英寸 除 在 每个 边 .

在皮肤两侧相距两英寸处划开一道口子。

[fɪʃ] [ðʌs] [prɪ'peəd] [wɪl] [rɪ'teɪn] [ɪts] [ʃeɪp] [ʌn'tɪl] [sɜːvd] .
**Fish thus prepared will retain its shape until served .**
鱼 因此 准备 将要 保持 它是 形状 直到 服务 .

这样处理的鱼在食用前都能保持形状。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [hed] [æt; ət][ðə; ði][left][ænd; ənd][ðə; ði] ['aʊtwəd] [kɜːv] [ɒn]
**Place it on the platter with the head at the left and the outward curve on**
地方 它 在 这 拼盘 和 这 头 在 这 左边 和 这 向外 曲线 在
[ðə; ði]['fɑːðə(r)][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .
**the farther side of the dish .**
这 更远 边 的 这 盘子 .

将它放在盘子上，头部朝左，外侧的弧度朝向盘子的远端。

[meɪk] [æn; ən][ɪn'sɪʒ(ə)n] [ə'lɒŋ] [iːtʃ] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] ['bækbəʊn] [ðə; ði][ɪn'taɪə(r)][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][ðə; ði]
**Make an incision along each side of the backbone the entire length of the**
制作 一个 切口 沿着 每个 边 的 这 骨干 这 全部的 长度 的 这
[fɪʃ] .
**fish .**
鱼 .

沿着鱼脊骨两侧，从鱼的整个长度开始切开。

[ðen] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [ gæʃ ] [ɒn][ðə; ði][saɪd] ['nɪərɪst] [juː; jʊ][ænd; ənd] [leɪ] [iːtʃ] ['pɔːʃ(ə)n] [ə'weɪ] [frɒm; frəm][ðə; ði][bəʊn] .
**Then cut through the gashes on the side nearest you and lay each portion away from the bone .**
然后 切 通过 这 伤口 在 这 边 最近的 你 和 躺 每个 部分 离开 从 这 骨 .

然后沿着靠近你的一侧的切口切开，并将每一部分都远离骨头放置好。

[ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɒn][ðə; ði]['fɑːðə(r)] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [bəʊn] .
**Then remove the fish on the farther side of the bone .**
然后 消除 这 鱼 在 这 更远 边 的 这 骨 .

然后取出骨头另一侧的鱼肉。

[reɪz] [ðə; ði] [bəʊn] [tuː; tə] [riːtʃ] [ðə; ði] ['stʌfɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɪʃ] ,
**Raise the bone to reach the stuffing , and serve a little of the fish ,**
增加 这 骨 到 抵达 这 馅 , 和 服务 一个 小的 的 这 鱼 ,

提起鱼骨，露出馅料，然后盛出少许鱼肉。

['stʌfɪŋ] , [ænd; ənd] [sɔːs] [tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .
**stuffing , and sauce to each person .**
馅 , 和 酱 到 每个 人 .

每人一份馅料和酱汁。

[ðə; ði]['skelɪt(ə)n][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [left] [ɪn'taɪə(r)][ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] .
**The skeleton should be left entire on the platter .**
这 骨骼 应该 是 左边 全部的 在 这 拼盘 .

骨架应该完整地留在盘子上。

[ɪf] [ðə; ði] [fɪʃ] [hæz; həz] [biːn] [beɪkt] [ɪn][ðə; ði]['juːʒuəl] [wei] [ænd; ənd] [pleɪst] [ɒn][ðə; ði]['plætə(r)][ɒn][ɪts] [saɪd] ,
**If the fish has been baked in the usual way and placed on the platter on its side ,**
如果 这 鱼 有 到过 烘焙 在 这 通常 方式 和 放置 在 这 拼盘 在 它是 边 ,

如果鱼是按常规方法烤制后侧放在盘子上的，

[kʌt] [ə'krɒs] [θruː] [tuː; tə][ðə; ði] ['bækbəʊn] , [bʌt; bət][nɒt] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [sɜːv] , [ ə'pɔːʃən ] [æz; əz] [meɪ] [biː; bi] [dɪ'zaɪəd] .
**cut across through to the backbone , but not through it , and serve , apportioning as may be desired .**
切 穿过 通过 到 这 骨干 , 但 不是 通过 它 , 和 服务 , 分摊 作为 可能 是 想要的 .

切至主干，但不要切断，然后按所需比例分装。

[slɪp][ðə; ði] [naɪf] ['ʌndə(r)][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['pɔːʃ(ə)n] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bəʊn] .
**Slip the knife under and remove the portion from the bone .**
滑 这 刀 在下面 和 消除 这 部分 从 这 骨 .

将刀尖伸入骨头下方，取出肉块。

[wen] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz][ɔːl] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði][tɒp] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['bækbəʊn] ,
**When the fish is all removed from the top , remove the backbone ,**
什么时候 这 鱼 是 全部 已移除 从 这 顶部 , 消除 这 骨干 ,

将鱼肉从上往下剔除后，取出鱼骨。

[ænd; ənd] [ðen] [dɪ'vaɪd][ðə; ði]['ləʊə(r)] ['pɔːʃ(ə)n] .
**and then divide the lower portion .**
和 然后 划分 这 降低 部分 .

然后把下半部分也分成两份。

['skæləpt; 'skɒləpt] ['dɪʃɪz] , [miːt] [paɪz] , [ɑːn'treɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
**SCALLOPED DISHES , MEAT PIES , ENTRÉES , ETC .**
扇贝状的 菜肴 , 肉 馅饼 , 主菜 , ETC .

扇贝类菜肴、肉馅饼、主菜等。

[mi:ts] [ænd; ənd] [fɪʃ] [wɪtʃ] [hæv; həv] [ðə; ði] [sɔ:s] [ɒn] [ðə; ði] [seɪm] [dɪʃ] [rɪ'kwaɪə(r)] ['speʃ(ə)l] [keə(r)] [ɪn] ['sɜ:vɪŋ] ,
**Meats and fish which have the sauce on the same dish require special care in serving ,**
肉类 和 鱼 哪个 有 这 酱 在 这 相同的 盘子 要求 特别的 关心 在 服务 ,

肉类和鱼类如果用同一种酱汁烹制，在上菜时需要特别注意。

---

[ðæt] [ðeɪ] [meɪ] ['prez(ə)nt] [ə; eɪ] [ni:t] ['rɑ:ðə(r)] [ðæn; ðən] [ə; eɪ] ['slɒpi] [ə'pɪərəns] [ɒn] [ðə; ði] [pleɪt] .
**that they may present a neat rather than a sloppy appearance on the plate .**
那 他们 可能 展示 一个 整洁的 相当 比 一个 邋遢 外貌 在 这 盘子 .

这样它们在盘子里就能呈现出整洁而不是邋遢的样子。

---

[ə; eɪ] [drɒp] [ɒv; əv] ['greɪvi] [ɒn] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pleɪt] [wɪl] [ə'fend] [ə; eɪ] [fæ'stɪdiəs] [teɪst] .
**A drop of gravy on the edge of the plate will offend a fastidious taste .**
一个 降低 的 肉汁 在 这 边缘 的 这 盘子 将要 得罪 一个 挑剔 品尝 .

盘子边缘哪怕只有一滴肉汁，也会冒犯到挑剔的味蕾。

---

['skæləpt; 'skɒləpt] ['dɪʃɪz] , [ɔ:(r)] ['eniθɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [krʌst] [ɒv; əv] [krʌmz] , [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [sɜ:vd] [wɪð] [ə; eɪ] [spu:n] .
**Scalloped Dishes , or anything with a crust of crumbs , should be served with a spoon .**
扇贝状的 菜肴 , 或者 任何事物 和 一个 地壳 的 面包屑 , 应该 是 服务 和 一个 勺子 .

扇贝状菜肴，或任何带有酥脆面包屑的菜肴，都应该用勺子食用。

---

[mi:t] [paɪz] , [wɪð] [ə; eɪ] ['peɪstri] [krʌst] , [rɪ'kwaɪə(r)] [ə; eɪ] [brɔ:d] [naɪf] [ænd; ənd] [spu:n] .
**Meat Pies , with a pastry crust , require a broad knife and spoon .**
肉 馅饼 , 和 一个 糕点 地壳 , 要求 一个 广阔 刀 和 勺子 .

肉馅饼，尤其是酥皮肉馅饼，需要用宽刃刀和勺子。

---

[pʊt] [ðə; ði] ['pɔ:ʃ(ə)n] [ɒn] [ðə; ði] [pleɪt] ['ni:tli] , [wɪð] [ðə; ði] [krʌst] [ɔ:(r)] [braʊn] [saɪd] [ʌp] .
**Put the portion on the plate neatly , with the crust or browned side up .**
放 这 部分 在 这 盘子 整齐地 , 和 这 地壳 或者 棕色 边 向上 .

将这部分食物整齐地放在盘子上，酥皮或烤焦的一面朝上。

---

[pəʊtʃt] [egz] , [kweɪlz] , [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [mi:ts] [ɒn] [təʊst] .
**Poached Eggs , Quails , and other Meats on Toast .**
偷猎 鸡蛋 , 鹌鹑 , 和 其他 肉类 在 吐司 .

水煮蛋、鹌鹑和其他肉类配吐司。

---

[ə; eɪ] [brɔ:d] [naɪf] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn] ['helpɪŋ] [tu:; tə] [ði:z] ['dɪʃɪz] .
**A broad knife should be used in helping to these dishes .**
一个 广阔 刀 应该 是 用过的 在 帮助 到 这些 菜肴 .

处理这些菜肴时应该使用宽刃刀。

---

[teɪk] [ʌp] [ðə; ði] [təʊst] ['keəfəli] , [ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ 'ti:] [ɒn] [ðə; ði] [pleɪt] [wɪ'ðaʊt] [dɪs'pleɪsɪŋ] [ðə; ði] [eg] [ɔ:(r)] [bɜ:d] .
**Take up the toast carefully , and lay it on the plate without displacing the egg or bird .**
拿 向上 这 吐司 小心 , 和 躺 它 在 这 盘子 没有 位移 这 蛋 或者 鸟 .

小心地拿起吐司，放在盘子上，不要挪动鸡蛋或禽类。

---

['sælədz] .
**SALADS .**
沙拉 .

沙拉。

[ðə; ði][məʊst] ['teɪstfl] [wei] [ɒv; əv] [ə'reɪndʒɪŋ] [mi:t] - ['sælədz][ɔ:(r)] [fɪʃ] - ['sælədz][ɪz] [wɪð] [həʊl] ,

**The most tasteful way of arranging meat - salads or fish - salads is with whole ,**

这 最多 有品味的 方式 的 安排 肉 - 沙拉 或者 鱼 - 沙拉 是 和 所有的 ,

[freʃ] , ['letɪs] - [li:vz] .

**fresh , lettuce - leaves .**

新鲜的 , 莴苣 - 树叶 .

制作肉类沙拉或鱼类沙拉最美味的方法是用完整的、新鲜的生菜叶。

[pʊt] [tu:] [ɔ:(r)][mɔ:(r)] [li:vz] [tə'geðə(r)] [ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] ,

**Put two or more leaves together on the platter ,**

放 二 或者 更多的 树叶 一起 在 这 拼盘 ,

将两片或两片以上的叶子放在盘子上,

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði][nest][ɔ:(r)] [dɪʃ] [ðʌs] [meɪd] [leɪ] [ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði]['sæləd] ,

**and in the nest or dish thus made lay a spoonful of the salad ,**

和 在 这 巢 或者 盘子 因此 制成 躺 一个 一勺 的 这 沙拉 ,

在这样做成的巢状物或碟子里放一勺沙拉,

[wɪð] [ðə; ði] [ˌmeɪə'neɪz] [ɒn][ðə; ði][tɒp] .

**with the Mayonnaise on the top .**

和 这 蛋黄酱 在 这 顶部 .

上面淋上蛋黄酱。

[ɪn] ['sɜ:vɪŋ] ,

**In serving ,**

在 服务 ,

在服务方面,

[slɪp][ðə; ði] [spu:n] [ɔ:(r)] [brɔ:d] [naɪf] ['ʌndə(r)][ðə; ði] [li:vz] [ænd; ənd] [ki:p] [ðem; ðəm][ɪn] [pleɪs] [wɪð]

**slip the spoon or broad knife under the leaves and keep them in place with**

滑 这 勺子 或者 广阔 刀 在下面 这 树叶 和 保持 他们 在 地方 和

[ðə; ði] [fɔ:k] .

**the fork .**

这 叉 .

将勺子或宽刀滑到叶子下面，用叉子固定住叶子。

[pʊt][ðə; ði]['sæləd][ɒn][ðə; ði] [pleɪt] ['keəfəli] , [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [pə'zɪʃ(ə)n] , [nɒt] [tɪpt] ['əʊvə(r)] .

**Put the salad on the plate carefully , in the same position , not tipped over .**

放 这 沙拉 在 这 盘子 小心 , 在 这 相同的 位置 , 不是 倾斜 超过 .

小心地将沙拉放在盘子上，保持原位，不要翻倒。

[ɔ:(r)][ju:; jʊ] [meɪ] [hæv; həv][ə; eɪ]['bɔ:də(r)][ɒv; əv] [freʃ] ['letɪs] - [li:vz] [ɪn][ðə; ði]['sæləd] - [dɪʃ] .

**Or you may have a border of fresh lettuce - leaves in the salad - dish .**

或者 你 可能 有 一个 边界 的 新鲜的 莴苣 - 树叶 在 这 沙拉 - 盘子 .

或者你可以在沙拉盘里放一圈新鲜的生菜叶。

[wɪð] [ðə; ði] [fɔ:k] [leɪ] [wʌn][ɔ:(r)] [tu:] [li:vz] [ɒn][ðə; ði] [pleɪt] ,

**With the fork lay one or two leaves on the plate ,**

和 这 叉 躺 一 或者 二 树叶 在 这 盘子 ,

用叉子将一两片叶子放在盘子上,

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ɒv; əv]['sæləd][ɒn][ðə; ði] [li:vz] .

**and then put a spoonful of salad on the leaves .**

和 然后 放 一个 一勺 的 沙拉 在 这 树叶 .

然后在叶子上放一勺沙拉。

[ɪn] [ðɪs] [wei] [i:tʃ] ['pɜ:s(ə)n][hæz; həz][ðə; ði] [ˌmeɪə'neɪz] [ɒn][ðə; ði][tɒp] ;

**In this way each person has the Mayonnaise on the top ;**

在 这 方式 每个 人 有 这 蛋黄酱 在 这 顶部 ;

这样，每个人的蛋黄酱就都在上面了;

[ðə; ði] ['letɪs] [ɪz] [ˌʌndə'niːθ] [ænd; ənd] [freʃ] [ænd; ənd][krɪsp] , [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['wɪltɪd] ,
**the lettuce is underneath and fresh and crisp , instead of wilted ,**
这 莴苣 是 下 和 新鲜的 和 脆 ， 反而 的 枯萎的 ，

最底下的生菜新鲜爽脆，而不是蔫掉的。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [ɪf] [ɔːl][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː][wɜː(r); wə(r)] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði]['sæləd] .
**as it would be if all of it were mixed with the salad .**
作为 它 会 是 如果全部 的 它 是 混合 和 这 沙拉 .

如果把所有东西都混进沙拉里就好了。

['vedʒtəb(ə)lz] .
**VEGETABLES .**
蔬菜 .

蔬菜。

[ɪn] ['sɜːvɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] , [teɪk] [ʌp][ə; eɪ] [niːt] , ['raʊndɪŋ] ['spuːnfʊl] .
**In serving vegetables , take up a neat , rounding spoonful .**
在 服务 蔬菜 ， 拿 向上 一个 整洁的 ， 四舍五入 一勺 .

盛蔬菜时，用勺子舀取一勺整齐圆润的蔬菜。

[leɪ] [ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [pleɪt] , [nɒt][ɒn][ðə; ði][rɪm][ɔː(r)] [edʒ] .
**Lay them on the bottom of the plate , not on the rim or edge .**
莱 他们 在 这 底部 的 这 盘子 ， 不是 在 这 轮缘 或者 边缘 .

将它们放在盘子底部，不要放在盘子边缘或盘沿上。

[weə(r)] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] ['sevrəl] [kaɪndz] , [duː; də][nɒt] [let][ðem; ðəm] [tʌtʃ] [iːtʃ] ['ʌðə(r)][ɒn][ðə; ði] [pleɪt]
**Where there are several kinds , do not let them touch each other on the plate**
在哪里 那里 是 一些 种类 ， 做 不是 让 他们 触碰 每个 其他 在 这 盘子
.
**.**
.

如果盘子里有好几种食物，不要让它们在盘子里互相接触。

[sɜːv] , [ɒn] ['seprət] ['dɪʃɪz] , ['frɪtəz] [wɪð] [ə; eɪ] [swiːt] [sɔːs] , ['piːz] , [tə'mɑːtəʊz] , [ɔː(r)] ['eni]
**Serve , on separate dishes , fritters with a sweet sauce , peas , tomatoes , or any**
服务 ， 在 分离 菜肴 ， 油炸饼 和 一个 甜的 酱 ， 豌豆 ， 西红柿 ， 或者 任何
['vedʒtəb(ə)l] [wɪð] [mʌtʃ] ['lɪkwɪd] .
**vegetable with much liquid .**
蔬菜 和 很多 液体 .

将油炸饼盛在单独的盘子里，配上甜酱、豌豆、西红柿或任何多汁的蔬菜。

[ə'spærəgəs] [ɒn] [təʊst] [ɪz][ə; eɪ] [dɪʃ] [ðæt] [wʌn]['ɒf(ə)n] [siːz] [sɜːvd] ['veri] ['ɔːkwədli] .
**Asparagus on Toast is a dish that one often sees served very awkwardly .**
芦笋 在 吐司 是 一个 盘子 那 一 经常 看到 服务 非常 尴尬地 .

芦笋吐司这道菜经常以非常尴尬的方式呈现。

[juːz] [ə; eɪ][skweə(r)][ɔː(r)][rek'tæŋgjələ(r)]['plætə(r)]['rɑːðə(r)][ðæn; ðən][wʌn] ['nærəʊ] [æt; ət][ðə; ði] [endz] .
**Use a square or rectangular platter rather than one narrow at the ends .**
使用 一个 正方形 或者 矩形的 拼盘 相当 比 一 狭窄的 在 这 结束 .

使用方形或长方形的盘子，而不是两端较窄的盘子。

[ðə; ði] [bred] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [təʊst] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʌt] [lɒŋ] [ænd; ənd] ['nærəʊ] , ['rɑːðə(r)][ðæn; ðən]
**The bread for the toast should be cut long and narrow , rather than**
这 面包 为了 这 吐司 应该 是 切 长的 和 狭窄的 ， 相当 比
[skweə(r)] ,
**square ,**
正方形 ，

做吐司的面包应该切成细长条，而不是方形。

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][leɪd] , [nɒt] ['leŋθwaɪz] , [bʌt; bət] [ə'krɒs] [ðə; ði]['plætə(r)] .
**and should be laid , not lengthwise , but across the platter .**
和 应该 是 铺设 ， 不是 纵向 ， 但 穿过 这 拼盘 .

应该横放在盘子上，而不是竖着放。

[leɪ] [ðə; ði][ə'spærəgəs][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [də'rekʃ(ə)n] , [ðə; ði][tɪps] [ɔːl][æt; ət][ðə; ði]['fɑːðə(r)] [saɪd] .

**Lay the asparagus in the same direction , the tips all at the farther side .**

莱 这 芦笋 在 这 相同的 方向 , 这 尖端 全部 在 这 更远 边 .

将芦笋朝同一方向摆放，笋尖都朝向较远的一侧。

[pʊt][ðə; ði] [naɪf] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [brɔːd] [ænd; ənd] [lɒŋ] , ['ʌndə(r)][ðə; ði] [təʊst] ,

**Put the knife , which should be broad and long , under the toast ,**

放 这 刀 , 哪个 应该 是 广阔 和 长的 , 在下面 这 吐司 ,

将刀（刀身应宽而长）放在吐司面包片下方，

[ænd; ənd] [kiːp] [ðə; ði][ə'spærəgəs][ɪn] [pleɪs] [wɪð] [ðə; ði] [fɔːk] .

**and keep the asparagus in place with the fork .**

和 保持 这 芦笋 在 地方 和 这 叉 .

用叉子将芦笋固定住。

[juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː] [mʌtʃ] ['iːzɪə] [tuː; tə] [sɜːv] [ðæn; ðən] [wen] [ə'reɪndʒd] [ɪn][ðə; ði]['juːʒuəl] [wei] .

**You will find it much easier to serve than when arranged in the usual way .**

你 将要 寻找 它 很多 更轻松 到 服务 比 什么时候 安排 在 这 通常 方式 .

你会发现这种摆盘方式比通常的摆盘方式更容易上菜。

[ˌmækə'rəʊni][æz; əz]['ɒf(ə)n] [prɪ'peəd] [ɪz][ə'nʌðə(r)] [dɪʃ] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt] ['iːzi] [tuː; tə] [sɜːv] ['niːtli] .

**Macaroni as often prepared is another dish which it is not easy to serve neatly .**

通心粉 作为 经常 准备 是 其他 盘子 哪个 它 是 不是 简单的 到 服务 整齐地 .

通常情况下，通心粉的烹饪方式并不容易摆盘美观。

['ɔːlweɪz] [breɪk] [ɔː(r)][kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['piːsɪz] [les] [ðæn; ðən] [tuː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] , [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] ,

**Always break or cut it into pieces less than two inches long , before cooking ,**

总是 休息 或者 切 它 进入 件 较少的 比 二 英寸 长的 , 前 烹饪 ,

烹饪前一定要将其切成或掰成两英寸以下的小段。

[ɔː(r)][bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sent] [tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .

**or before it is sent to the table .**

或者 前 它 是 发送 到 这 桌子 .

或者在它被送到餐桌之前。

[ɪn] ['sɜːvɪŋ] [swiːt] [kɔːn] [ɒn][ðə; ði][kɒb] , [prə'vaɪd]['fɪŋgə(r)] - [bəʊlz] ,

**In serving sweet corn on the cob , provide finger - bowls ,**

在 服务 甜的 玉米 在 这 玉米 , 提供 手指 - 碗 ,

食用烤甜玉米棒时，请提供洗手碗。

[ɔː(r)][ə; eɪ] [smɔːl] ['dɔɪli] [tuː; tə][juːz][ɪn]['həʊldɪŋ] [ðə; ði][ɪə(r)][ɒv; əv] [kɔːn] .

**or a small doily to use in holding the ear of corn .**

或者 一个 小的 蕾丝花边 到 使用 在 保持 这 耳朵 的 玉米 .

或者用小垫子来固定玉米棒。

[suːps] .

**SOUPS .**

汤 .

汤类。

[wʌn] ['leɪdlfʊl] [ɒv; əv] [suːp] [ɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [pleɪt] .

**One ladleful of soup is sufficient for each plate .**

一 一勺 的 汤 是 充足的 为了 每个 盘子 .

每盘汤只需一勺即可。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][kwaɪt][æn; ən][ɑːt][tuː; tə] [teɪk] [ʌp][ə; eɪ] ['leɪdlfʊl] [ænd; ənd][pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] -

**It is quite an art to take up a ladleful and pour it into the soup -**

它 是 相当 一个 艺术 到 拿 向上 一个 一勺 和 倒 它 进入 这 汤 -

[pleɪt] [wɪ'ðaʊt] ['drɒpɪŋ] ['eni] [ɒn][ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði][tju'riːn; tə'riːn][ɔː(r)] [pleɪt] ,

**plate without dropping any on the edge of the tureen or plate ,**

盘子 没有 下降 任何 在 这 边缘 的 这 汤碗 或者 盘子 ,

用勺子舀起一勺汤，然后小心翼翼地倒入汤盘中，而不让汤滴到汤盆或盘子的边缘，这真是一门艺术。

[ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪəz] [ə; eɪ] ['stedi] [hænd] [tuː; tə] [pɑːs] [ðə; ði] [pleɪt] [wɪ'ðaʊt] [s'lɒpɪŋ] [ðə; ði] [suːp]
**and it requires a steady hand to pass the plate without slopping the soup**
和 它 需要 一个 稳定的 手 到 经过 这 盘子 没有 倾斜 这 汤

[ʌp] [ɒn] [ðə; ði] [rɪm] .
**up on the rim .**
向上 在 这 轮缘 .

而且，传递盘子时需要手稳，以免汤汁溅到盘子边缘。

[dɪp] [ðə; ði] ['leɪdl] ['ɪntuː] [ðə; ði] [suːp] , [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ,
**Dip the ladle into the soup , take it up ,**
蘸 这 勺子 进入 这 汤 , 拿 它 向上 ,

将汤勺舀入汤中，然后拿起来。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [drɒp] [hæz; həz] ['fɔːlən] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] ,
**and when the drop has fallen from the bottom of it ,**
和 什么时候 这 降低 有 倒下 从 这 底部 的 它 ,

当水滴从底部落下时，

[lɪft] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] ['kwɪkli] [bʌt; bət] ['empti] [ˌaɪ 'tiː] ['sləʊli] .
**lift it over quickly but empty it slowly .**
举起 它 超过 迅速地 但 空的 它 缓慢地 .

快速提起，但慢慢倒掉。

[ænd; ənd] ['krækəz] [luːz] [ðeə(r)] ['krɪspnəs] [ɪf] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [tju'riːn; tə'riːn] [wɪð] [ðə; ði] [suːp]
**Croûtons and crackers lose their crispness if put into the tureen with the soup**
烤面包丁 和 饼干 失去 他们的 脆度 如果 放 进入 这 汤碗 和 这 汤

,
**,**
,

如果把面包丁和饼干跟汤一起放进汤碗里，它们就会失去酥脆的口感。

[ænd; ənd] [ʃʊd; ʃəd] ['ðeəfɔː(r)] [biː; bi] [pɑːst] ['seprətli] .
**and should therefore be passed separately .**
和 应该 所以 是 通过了 分别地 .

因此应该分开审核。

[tiː] [ænd; ənd] ['kɒfi] .
**TEA AND COFFEE .**
茶 和 咖啡 .

茶和咖啡。

[mʌtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['rɪt(ə)n] [ɒn] [ðə; ði] [ɪm'pɔːt(ə)ns] [ɒv; əv] ['sɜːvɪŋ] ['niːtli] [ðə; ði] ['veəriəs] [drɪŋks]
**Much has been written on the importance of serving neatly the various drinks**
很多 有 到过 书面 在 这 重要性 的 服务 整齐地 这 各种各样的 饮料

[fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] [ɪn'vælɪd] .
**for an invalid .**
为了 一个 无效的 .

关于如何整齐地为病人提供各种饮料的重要性，已经有很多文章论述过了。

[bʌt; bət] ['keəf(ə)l] ['sɜːvɪs] [ɪz] ['iːkwəli] [ɪ'senʃ(ə)l] [æt; ət] [ðə; ði] ['deɪli] [həʊm] ['teɪb(ə)l] .
**But careful service is equally essential at the daily home table .**
但 小心 服务 是 同样地 基本的 在 这 日常的 家 桌子 .

但精心服务在日常家庭餐桌上同样至关重要。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [mɪ'steɪkən] [ˌdʒenə'rɒsəti] [tuː; tə] [fɪl] [ðə; ði] [kʌp] [səʊ] [fʊl] [ðæt] [wen] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [kriːm]
**It is mistaken generosity to fill the cup so full that when sugar and cream**
它 是 错误 慷慨 到 充满 这 杯子 所以 满的 那 什么时候 糖 和 奶油

[ɑː(r); ə(r)] ['ædɪd] ,
**are added ,**
是 额外 ,

把杯子装得满满的，以至于加入糖和奶油后仍然不够，这是一种错误的慷慨。

[ðə; ði]['lɪkwɪd] [wɪl] [spɪl] ['əʊvə(r)]['ɪntuː][ðə; ði]['sɔːsə(r)] .
the liquid will spill over into the saucer .
这 液体 将要 洒 超过 进入 这 碟子 .

液体会溢到碟子里。

[wʌn] [ʃʊd; ʃəd]['nevə(r)][biː; bi] [kəm'peld] [tuː; tə] [kliːn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [kʌp] [ɒn][ðə; ði] [edʒ]
One should never be compelled to clean the bottom of the cup on the edge
一 应该 绝不 是 被迫 到 干净的 这 底部 的 这 杯子 在 这 边缘
[ɒv; əv][ðə; ði]['sɔːsə(r)] ,
of the saucer ,
的 这 碟子 ,

绝不应该强迫人们用碟子的边缘去擦拭杯底。

[ɔː(r)][ɒn][ðə; ði]['næpkɪn] , [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði]['lɪkwɪd][frɒm; frəm] ['drɪpɪŋ] [ɒn][ðə; ði] [klɒθ] .
or on the napkin , to keep the liquid from dripping on the cloth .
或者 在 这 餐巾 , 到 保持 这 液体 从 滴落 在 这 布 .

或者放在餐巾纸上，防止液体滴到布上。

[ɪn] ['sɜːvɪŋ] [tiː] [ænd; ənd] ['kɒfi] ,
In serving tea and coffee ,
在 服务 茶 和 咖啡 ,

在供应茶和咖啡时，

[ˌæsə'teɪn] [ðə; ði] [teɪsts] [ɒv; əv] [ðəʊz] [æt; ət][ðə; ði]['teɪb(ə)l][æz; əz][tuː; tə]['ʃʊɡə(r)][ænd; ənd] [kriːm] .
ascertain the tastes of those at the table as to sugar and cream .
探明 这 口味 的 那些 在 这 桌子 作为 到 糖 和 奶油 .

了解餐桌上每个人对糖和奶油的口味偏好。

[pʊt][ðə; ði] [kriːm] [ænd; ənd]['ʃʊɡə(r)][ɪn][ðə; ði][kʌp] , [ænd; ənd][æn; ən]['ekstrə] [blɒk] [ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)][ɪn]
Put the cream and sugar in the cup , and an extra block of sugar in
放 这 奶油 和 糖 在 这 杯子 , 和 一个 额外的 堵塞 的 糖 在
[ðə; ði]['sɔːsə(r)] ;
the saucer ;
这 碟子 ;

将奶油和糖放入杯子中，再将一块额外的糖放入碟子中；

[pɔː(r)][ɪn][ðə; ði]['lɪkwɪd][ʌn'tɪl][ðə; ði][kʌp][ɪz] [θriː] [ fɔːθ ] [fʊl] .
pour in the liquid until the cup is three fourths full .
倒 在 这 液体 直到 这 杯子 是 三 第四部分 满的 .

倒入液体，直到杯子装满四分之三。

[weə(r)] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)][nəʊ] ['sɜːvənts] [tuː; tə] [weɪt] [ɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l] ,
Where there are no servants to wait on the table ,
在哪里 那里 是 不 仆人 到 等待 在 这 桌子 ,

如果没有仆人伺候餐桌，

[ðɪs] [wei] [meɪks] [les] [kən'fjuːʒn] [ðæn; ðən][tuː; tə][pɑːs][ðə; ði]['ʃʊɡə(r)][ænd; ənd] [kriːm] [tuː; tə] [iːtʃ]
this way makes less confusion than to pass the sugar and cream to each
这 方式 制作 较少的 困惑 比 到 经过 这 糖 和 奶油 到 每个
['pɜːs(ə)n] .
person .
人 .

这样做比把糖和奶油递给每个人要少造成混乱。

['ɔːlweɪz] [prə'vaɪd] [ə; eɪ] ['pɪtʃə(r)] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][slɒp] - [bəʊl] .
Always provide a pitcher of boiling hot water and a slop - bowl .
总是 提供 一个 投手 的 沸腾 热的 水 和 一个 邋遢 - 碗 .

务必准备一壶沸水和一个泔水碗。

[ɪn][kəʊld] ['weðə(r)] , [pɔː(r)][hɒt]['wɔːtə(r)]['ɪntuː][ðə; ði][kʌps][tuː; tə] [wɔːm] [ðem; ðəm] ;
In cold weather , pour hot water into the cups to warm them ;
在 寒冷的 天气 , 倒 热的 水 进入 这 杯子 到 温暖的 他们 ;

天气寒冷时，往杯子里倒入热水暖暖杯子；

[ðen] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] [bəʊl] .
then turn it into the bowl .
然后 转动 它 进入 这 碗 .

然后把它倒入碗里。

[ɪn] ['sɜːvɪŋ] [ə; eɪ] ['sekənd] [taɪm] , [rɪns] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kʌp] [wɪð] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['fɪlɪŋ] .
In serving a second time , rinse the inside of the cup with hot water before filling .
在 服务 一个 第二 时间 ， 冲洗 这 里面 的 这 杯子 和 热的 水 前 填充 .

第二次使用时，在盛装饮品前，先用热水冲洗杯子内部。

[paɪz] .
PIES .
馅饼 .

馅饼。

[ˌaɪ 'tiː] [wɒz; wəz] ['fɔːməli] [kən'sɪdəd] ['nesəsəri] [tuː; tə] [dɪ'vaɪd] [ə; eɪ] [paɪ] [wɪð] [ˌmæθə'mætɪk(ə)l] [ɪg'zæktnəs] ['ɪntuː] ['kwɔːtəz] [ɔː(r)] [ siksθ ] .
It was formerly considered necessary to divide a pie with mathematical exactness into quarters or sixths .
它 曾是 以前 经过考虑的 必要的 到 划分 一个 馅饼 和 数学 精确 进入 四分之一 或者 六分之一 .

过去人们认为必须用数学上的精确度将馅饼分成四分之一或六分之一。

[ə; eɪ] ['betə(r)] [wei] [ɪz] [tuː; tə] [kʌt] [aʊt] [wʌn] [piːs] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['juːʒuəl] [saɪz] [ænd; ənd] ['ɒfə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ,
A better way is to cut out one piece of the usual size and offer it ,
一个 更好的 方式 是 到 切 出去 一 片 的 这 通常 尺寸 和 提供 它 ，

更好的方法是裁出一块正常大小的布料，然后提供给顾客。

[ænd; ənd] [ðen] [ɪf] [les] [biː; bi] [dɪ'zaɪəd] , [kʌt] [ɒf] [sʌtʃ] ['pɔːʃənz] [æz; əz] [meɪ] [biː; bi] ['niːdɪd] .
and then if less be desired , cut off such portions as may be needed .
和 然后 如果较少的 是 想要的 ， 切 离开 这样的 部分 作为 可能 是 需要 .

然后，如果不需要那么多，就切掉所需的部分。

[ɪn] ['sɜːvɪŋ] [ə; eɪ] [paɪ] , ['ɔːlweɪz] [juːz] [ə; eɪ] [fɔːk] [wɪð] [ðə; ði] [naɪf] .
In serving a pie , always use a fork with the knife .
在 服务 一个 馅饼 ， 总是 使用 一个 叉 和 这 刀 .

吃馅饼时，一定要用叉子配合刀。

[paɪz] [wɪð] [nəʊ] [ˌʌndər'krʌst] [ɑː(r); ə(r)] [mɔː(r)] ['iːzəli] [sɜːvd] [wɪð] [ə; eɪ] [brɔːd] [naɪf] [ɔː(r)] [ə; eɪ] [traɪ'æŋgjələ(r)] [naɪf] [meɪd] [ɪk'spresli] [fɔː(r); fə(r)] [paɪz] .
Pies with no undercrust are more easily served with a broad knife or a triangular knife made expressly for pies .
馅饼 和 不 地壳下层 是 更多的 容易地 服务 和 一个 广阔 刀 或者 一个 三角形 刀 制成 明确地 为了 馅饼 .

没有底皮的馅饼更容易用宽刀或专门用于切馅饼的三角刀来切。

[fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] ['beri] [ænd; ənd] ['dʒuːsi] [fruːt] [paɪz] , [ə; eɪ] [spuːn] ['ɔːlsəʊ] [meɪ] [biː; bi] ['niːdɪd] .
For serving berry and juicy fruit pies , a spoon also may be needed .
为了 服务 浆果 和 多汁的 水果 馅饼 ， 一个 勺子 还 可能 是 需要 .

享用浆果派和多汁水果派时，可能还需要用到勺子。

[weə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [kaɪndz] [ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] , [help] [tuː; tə] ['veri] [smɔːl] ['pɔːʃənz] [ɒv; əv] [iːtʃ] ,
Where two or three kinds are served , help to very small portions of each ,
在哪里 二 或者 三 种类 是 服务 ， 帮助 到 非常 小的 部分 的 每个 ，

如果供应两到三种口味，每种口味都应控制在非常小的份量。

['iːv(ə)n] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [biː; bi] [æt; ət] [ə; eɪ] [ˌθæŋks'gɪvɪŋ] ['dɪnə(r)] .
even if it be at a Thanksgiving dinner .
甚至 如果 它 是 在 一个 感恩 晚餐 .

即使是在感恩节晚餐上。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [prɪ'zjuːmɪŋ] [ɒn][ðə; ði][kə'pæsəti][ɒv; əv][ðə; ði] ['kɒmən] - [saɪzd] [pleɪt] ,
**It is presuming on the capacity of the common - sized plate ,**
它 是 假设 在 这 容量 的 这 常见的 - 尺寸 盘子 ,

这是基于普通尺寸餐盘的容量而定的。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən][ɪn'sʌlt; 'ɪnsʌlt][tuː; tə][ðə; ði]['hjuːmən] ['stʌmək] ,
**and it is an insult to the human stomach ,**
和 它 是 一个 侮辱 到 这 人类 胃 ,

这简直是对人类胃的侮辱。

[tuː; tə]['ɒfə(r)]['eni][wʌn] [θriː] [ siksθ ][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪ]['ɑːftə(r)][ə; eɪ]['dɪnə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['juːʒuəl] ['kɔːsɪz] .
**to offer any one three sixths of a pie after a dinner of the usual courses .**
到 提供 任何 一 三 六分之一 的 一个 馅饼 后 一个 晚餐 的 这 通常 课程 .

在享用完常规菜肴的晚餐后，给任何人提供六分之三的馅饼。

['pʊdɪŋz] .
**PUDDINGS .**
布丁 .

布丁。

[hɒt] ['pʊdɪŋz] [ɒv; əv][ə; eɪ][sɒft] [kən'sɪstənsi] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] ;
**Hot puddings of a soft consistency should be served with a spoon ;**
热的 布丁 的 一个 柔软的 一致性 应该 是 服务 和 一个 勺子 ;

口感绵软的热布丁应该用勺子食用；

['sʌmtaɪmz] [ə; eɪ] [fɔːk] ['ɔːlsəʊ][ɪz] ['niːdɪd] .
**sometimes a fork also is needed .**
有时 一个 叉 还 是 需要 .

有时也需要用到叉子。

[wɪð] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [spuːn] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [braʊn] [krʌst] [ɪn][ə; eɪ]['semisɜːk(ə)l] ,
**With the edge of the spoon cut through the brown crust in a semicircle ,**
和 这 边缘 的 这 勺子 切 通过 这 棕色的 地壳 在 一个 半圆 ,

用勺子边缘在棕色的脆皮上切出一个半圆形的切口，

[slɪp][ðə; ði] [spuːn] ['ʌndə(r)] , [ænd; ənd] [teɪk] [ʌp][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] ; [slɪp][ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ɒn][ðə; ði] [pleɪt] ,
**slip the spoon under , and take up a spoonful ; slip it off on the plate ,**
滑 这 勺子 在下面 , 和 拿 向上 一个 一勺 ; 滑 它 离开 在 这 盘子 ,

将勺子滑到下面，舀起一勺；然后把它放到盘子上。

['liːvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [raɪt] [saɪd] [ʌp] .
**leaving it right side up .**
离开 它 正确的 边 向上 .

保持正立状态。

[teɪk] ['speʃ(ə)l] [keɪs] [tuː; tə] [sɜːv] ['temptɪŋli] ['eniθɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [mə'ræŋ] .
**Take special case to serve temptingly anything with a meringue .**
拿 特别的 案件 到 服务 诱人地 任何事物 和 一个 蛋白酥皮 .

特别地，任何带有蛋白酥皮的食物都可以诱人地端上桌。

[məʊldz] [ɒv; əv] ['pʊdɪŋ] , [kriːmz] , ['ʃɑːlət] [rʌs] , [aɪs] - [kriːm] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
**MOULDS OF PUDDING , CREAMS , CHARLOTTE RUSSE , ICE - CREAM , ETC .**
模具 的 布丁 , 乳霜 , 夏洛特 俄罗斯 , 冰 - 奶油 , ETC .

布丁、奶油、夏洛特蛋糕、冰淇淋等的模具。

['eniθɪŋ] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][biː; bi] ['məʊldɪd] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kʌt] [ɪn]['slaɪsɪz][frɒm; frəm] [θriː] [ fɔːθ ]
**Anything stiff enough to be moulded should be cut in slices from three fourths**
任何事物 僵硬的 足够的 到 是 模制 应该 是 切 在 切片 从 三 第四部分
[ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [tuː; tə][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ;
**of an inch to an inch thick ;**
的 一个 英寸 到 一个 英寸 厚的 ;

任何足够坚硬可以塑形的材料都应该切成四分之三英寸到一英寸厚的薄片；

[ðə; ði]['waɪdə(r)]['slaɪsɪz][ɪn]['əʊv(ə)l] - [ʃeɪpt] [məʊldz] [meɪ] [biː; bi][dɪ'vaɪdɪd] [θruː] [ðə; ði]['mɪd(ə)l] .
**the wider slices in oval - shaped moulds may be divided through the middle .**
这 更广泛 切片 在 椭圆形 - 形状 模具 可能 是 分割 通过 这 中间 .

椭圆形模具中较宽的切片可以从中间切开。

[ə; eɪ] [brɔːd] ['sɪlvə(r)] [naɪf] [wɪð] [ə; eɪ] [reɪzd] [edʒ] [ɪz] ['veri] [kən'viːniənt] [tuː; tə][juːz][ɪn] ['sɜːvɪŋ] [bə'veərɪən] [kriːm] ,
**A broad silver knife with a raised edge is very convenient to use in serving Bavarian Cream ,**
一个 广阔 银 刀 和 一个 提高 边缘 是 非常 方便的 到 使用 在 服务 巴伐利亚 奶油 ,

宽大的银质刀刃略微凸起，非常适合用来盛放巴伐利亚奶油。

[aɪs] - [kriːmz] , [ænd; ənd] ['ʃɑːlət] .
**Ice - Creams , and Charlottes .**
冰 - 乳霜 , 和 夏洛特 .

冰淇淋和夏洛特蛋糕。

[fruːt] [ænd; ənd] [nʌts] .
**FRUIT AND NUTS .**
水果 和 坚果 .

水果和坚果。

[ə; eɪ][peə(r)][ɒv; əv] [greɪp] ['sɪzəz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][leɪd][ɒn][ðə; ði][fruːt] - [dɪʃ] [tuː; tə][juːz][ɪn][dɪ'vaɪdɪŋ] [lɑːdʒ] ['bʌntʃɪz] [ɒv; əv] [greɪps] [ɔː(r)]['reɪzɪnz] ;
**A pair of grape scissors should be laid on the fruit - dish to use in dividing large bunches of grapes or raisins ;**
一个 一对 的 葡萄 剪刀 应该 是 铺设 在 这 水果 - 盘子 到 使用 在 分割 大的 成捆 的 葡萄 或者 葡萄干 ;

应在水果盘上放一把葡萄剪，用于剪开大串的葡萄或葡萄干；

[bʌt; bət][ə; eɪ][nʌt] - ['krækə(r)][ɪz] [tuː] [sə'dʒestɪv] [ɒv; əv][həʊ'tel][laɪf][tuː; tə][biː; bi][ək'septəb(ə)l][ɒn][ðə; ði] [həʊm]['teɪb(ə)l] .
**but a nut - cracker is too suggestive of hotel life to be acceptable on the home table .**
但 一个 坚果 - 饼干 是 也 暗示性的 的 酒店 生活 到 是 可接受 在 这 家 桌子 .

但是，胡桃夹子太容易让人联想到酒店生活，不适合放在家里的餐桌上。

[kræk] [ðə; ði] [nʌts] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [sent] [tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
**Crack the nuts before they are sent to the table .**
裂缝 这 坚果 前 他们 是 发送 到 这 桌子 .

在把坚果端上桌之前，先把它们敲碎。

[sɔːlt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] [ðə; ði] [nʌts] .
**Salt should be served with the nuts .**
盐 应该 是 服务 和 这 坚果 .

坚果应该和盐一起食用。

[pɑːs] ['ɒrɪndʒɪz] , ['æplz] , [peəz] , ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd][bə'nɑːnəz][ɪn][ðə; ði][fruːt] - [dɪʃ] ,
**Pass oranges , apples , pears , peaches , and bananas in the fruit - dish ,**
经过 橙子 , 苹果 , 梨 , 桃子 , 和 香蕉 在 这 水果 - 盘子 ,

将橙子、苹果、梨、桃子和香蕉放在水果盘里递给客人。

[tuː; tə] [ə'laʊ] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n][ðə; ði] [ˌɒpə'tjuːnəti] [ɒv; əv] [tʃɔɪs] .
**to allow each person the opportunity of choice .**
到 允许 每个 人 这 机会 的 选择 .

让每个人都有机会做出选择。

['wɔːtəmelən] .
**Watermelon .**
西瓜 .

西瓜。

[bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] , [kʌt] [ə; eɪ] [slaɪs] [frɒm; frəm] [iːtʃ] [end] .
**Before serving , cut a slice from each end .**
前 服务 , 切 一个 片 从 每个 结尾 .

食用前，从两端各切下一片。

[meɪk] [ in'siʒən ] [θruː] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɪn] [ðə; ði] [fɔːm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['letə(r)] [viː] , ['seprət] [ðə; ði] [pɑːts]
**Make incisions through the middle in the form of the letter V , separate the parts**
制作 切口 通过 这 中间 在 这 形式 的 这 信 V , 分离 这 部分
,
**,**
,

在中间切出V字形切口，将各部分分开，

[ænd; ənd] [pleɪs] [iːtʃ] [ɪn] [æn; ən] ['ʌpraɪt] [pə'zɪʃ(ə)n] .
**and place each in an upright position .**
和 地方 每个 在 一个 直立 位置 .

并将它们分别竖直放置。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] [dɪ'vɪʒnz] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wʌn] ['sekʃ(ə)n] [tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .
**Cut through the divisions , and serve one section to each person .**
切 通过 这 部门 , 和 服务 一 部分 到 每个 人 .

打破这种隔阂，每人分一份。

['kæntəluːps] , [ɪf] [smɔːl] , [ɑː(r); ə(r)] ['sʌmtaɪmz] [sɜːvd] [kʌt] [ɪn] [hɑːvz] .
**Cantaloupes , if small , are sometimes served cut in halves .**
哈密瓜 , 如果 小的 , 是 有时 服务 切 在 一半 .

哈密瓜如果个头较小，有时会切成两半食用。

[ɪf] [lɑːdʒ] , [dɪ'vaɪd] [frɒm; frəm] [end] [tuː; tə] [end] [ɪn] ['neɪtʃərz] [laɪnz] [ɒv; əv] [dɪ'preʃn] .
**If large , divide from end to end in nature's lines of depression .**
如果 大的 , 划分 从 结尾 到 结尾 在 自然的 线条 的 沮丧 .

如果面积较大，则沿着自然凹陷线从一端到另一端分割。

[ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv] ['slaɪsɪz] .
**THE THICKNESS OF SLICES .**
这 厚度 的 切片 .

切片的厚度。

[baɪ] " ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [miːt] " [wiː; wi] [miːn] ['slaɪsɪz] [les] [ðæn; ðən] [æn; ən] [eɪtθ] [ɒv; əv] [æn; ən]
**By " very thin slices of meat " we mean slices less than an eighth of an**
经过 " 非常 薄的 切片 的 肉 " 我们 意思是 切片 较少的 比 一个 第八 的 一个
[ɪntʃ] [θɪk] .
**inch thick .**
英寸 厚的 .

所谓"极薄的肉片"，是指厚度小于八分之一英寸的肉片。

" [θɪn] ['slaɪsɪz] " [ɑː(r); ə(r)] [frɒm; frəm] [wʌn] [eɪtθ] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [tuː; tə] [θriː] [ˌsɪks'tiːnθ] [ɒv; əv]
**" Thin slices " are from one eighth of an inch to three sixteenths of**
" 薄的 切片 " 是 从 一 第八 的 一个 英寸 到 三 十六分之一 的
[æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn] ['θɪknəs] .
**an inch in thickness .**
一个 英寸 在 厚度 .

"薄片"的厚度为八分之一英寸到十六分之三英寸。

['slaɪsɪz] [ɒv; əv] " ['miːdiəm] ['θɪknəs] " [ɑː(r); ə(r)] [wʌn] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] .
**Slices of " medium thickness " are one quarter of an inch .**
切片 的 " 中等的 厚度 " 是 一 四分之一 的 一个 英寸 .

"中等厚度"的切片厚度为四分之一英寸。

[bred] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪnə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] ['slaɪsɪz] [wʌn] [ɪntʃ] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [θɪk] ,
**Bread for dinner should be cut in slices one inch and a half thick ,**
面包 为了 晚餐 应该 是 切 在 切片 一 英寸 和 一个 一半 厚的 ,

晚餐的面包应该切成一英寸半厚的片。

[ænd; ənd] [iːtʃ] [slaɪs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [dɪ'vaɪdɪd] [ə'krɒs] ['ɪntuː] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [lɒŋ] ['piːsɪz] ,
and each slice should be divided across into three or four long pieces ,
和 每个 片 应该 是 分割 穿过 进入 三 或者 四 长的 件 ,

每块切片应该横向切成三到四条长条，

[ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [wɪdθ; wɪtθ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [slaɪs] .
according to the width of the slice .
根据 到 这 宽度 的 这 片 .

根据切片的宽度而定。

[fɔː(r); fə(r)] [tiː] , [kʌt] ['slaɪsɪz] [θriː] [ eitθ, eiθ ] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [ænd; ənd] [fɔː(r); fə(r)] [təʊst] ,
For tea , cut slices three eighths of an inch thick , and for toast ,
为了 茶 , 切 切片 三 八分之一 的 一个 英寸 厚的 , 和 为了 吐司 ,

泡茶时，切成八分之三英寸厚的片；烤面包时，

[wʌn] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] .
one quarter of an inch .
一 四分之一 的 一个 英寸 .

四分之一英寸。

[θɪk] [ləʊvz] [ɒv; əv] [keɪk] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] ['slaɪsɪz] [frɒm; frəm] [θriː] [ fɔːθ ] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [tuː; tə] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ,
Thick loaves of cake should be cut in slices from three fourths of an inch to an inch thick ,
厚的 面包 的 蛋糕 应该 是 切 在 切片 从 三 第四部分 的 一个 英寸 到 一个 英寸 厚的 ,

厚厚的蛋糕应该切成四分之三英寸到一英寸厚的片。

[ænd; ənd] [dɪ'vaɪdɪd] [wʌns] .
and divided once .
和 分割 一次 .

并被分割了一次。

[kʌt] [ləʊvz] [ɒv; əv] ['miːdiəm] ['θɪknəs] [ɪn] ['piːsɪz] [æz; əz] [brɔːd] [æz; əz] [ðə; ði] [keɪk] [ɪz] [θɪk] ,
Cut loaves of medium thickness in pieces as broad as the cake is thick ,
切 面包 的 中等的 厚度 在 件 作为 广阔 作为 这 蛋糕 是 厚的 ,

将中等厚度的面包切成与蛋糕厚度相同的宽块，

[ænd; ənd] [dɪ'vaɪd] [ðem; ðəm] [wʌns] .
and divide them once .
和 划分 他们 一次 .

将它们分成两份。

[θɪn] [ʃiːts] [ɒv; əv] [keɪk] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] [rek'tæŋgjələ(r)] ['piːsɪz] [twaɪs] [æz; əz] [brɔːd] [æz; əz] [ðə; ði] [keɪk] [ɪz] [θɪk] .
Thin sheets of cake should be cut in rectangular pieces twice as broad as the cake is thick .
薄的 纸张 的 蛋糕 应该 是 切 在 矩形的 件 两次 作为 广阔 作为 这 蛋糕 是 厚的 .

薄蛋糕片应切成矩形块，宽度应为蛋糕厚度的两倍。

[ðen] [dɪ'vaɪd] [wʌns] , [ɔː(r)] ['iːv(ə)n] [twaɪs] , [ɪf] [ðə; ði] [ʃiːt] [biː; bi] ['veri] [waɪd] .
Then divide once , or even twice , if the sheet be very wide .
然后 划分 一次 , 或者 甚至 两次 , 如果 这 床单 是 非常 宽的 .

然后将其分割一次，如果纸张很宽，甚至可以分割两次。

['leɪə(r)] [keɪks] [beɪkt] [ɪn] [raʊnd] [pænz] [ɑː(r); ə(r)] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [dɪ'vaɪdɪd] ['ɪntuː] [traɪ'æŋgjələ(r)] ['piːsɪz] ;
Layer cakes baked in round pans are usually divided into triangular pieces ;
层 蛋糕 烘焙 在 圆形的 平底锅 是 通常 分割 进入 三角形 件 ;

用圆形烤盘烤制的千层蛋糕通常会被切成三角形块；

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [les] [sə'dʒestɪv] [ɒv; əv] ['beikəz] ['wɒʃɪŋtən] [paɪ] , [wɪtʃ] [ɪz][səʊ] [ə'fensɪvli]
**but they are less suggestive of baker's Washington pie , which is so offensively**
但 他们 是 较少的 暗示性的 的 面包师的 华盛顿 馅饼 , 哪个 是 所以 进攻
['kɒmən] ,
**common ,**
常见的 ,

但它们不太像面包师做的华盛顿派，那种华盛顿派实在太常见，令人反感。

---

[ɪf] [ðə; ði] ['edʒɪz] [biː; bi] [trɪmd] [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [wei] [æz; əz][tuː; tə] [liːv] [ə; eɪ][skweə(r)] .
**if the edges be trimmed in such a way as to leave a square .**
如果 这 边缘 是 修剪过的 在 这样的 一个 方式 作为 到 离开 一个 正方形 .

如果将边缘修剪成正方形。

---

[ðen] [kʌt] [ðɪs] [skweə(r)]['ɪntuː][smɔːlə(r)] [sk'weəz] [ɔː(r)] [rek'tæŋgl] .
**Then cut this square into smaller squares or rectangles .**
然后 切 这 正方形 进入 较小的 正方形 或者 矩形 .

然后将这个正方形切割成更小的正方形或长方形。

---

[juː'tensɪlz] [fɔː(r); fə(r)] ['kɑːvɪŋ] [ænd; ənd] ['sɜːvɪŋ] .
**UTENSILS FOR CARVING AND SERVING .**
餐具 为了 雕刻 和 服务 .

雕刻和盛放食物的器具。

---

[ɪn] ['eni] [fɜːst] - [klɑːs] ['kʌtləri] [stɔː(r)][juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [naɪvz] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['speʃ(ə)l][kaɪnd][ɒv; əv]
**In any first - class cutlery store you will find knives for each special kind of**
在 任何 第一的 - 班级 刀具 店铺 你 将要 寻找 刀具 为了 每个 特别的 种类 的
['kɑːvɪŋ] .
**carving .**
雕刻 .

在任何一家一流的刀具店，你都能找到适合各种特殊雕刻方式的刀具。

---

[ɪf] [jɔː(r); jə(r)] [pɜːs] [wɪl] [pə'mɪt] [ðə; ði] [ɪn'dʌldʒəns] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [kən'viːniənt] [tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ]
**If your purse will permit the indulgence , it will be convenient to have a**
如果 你的 钱包 将要 允许 这 放纵 , 它 将要 是 方便的 到 有 一个
['brekfəst] - ['kɑːvə(r)] ,
**breakfast - carver ,**
早餐 - 雕刻家 ,

如果你的钱包允许，请一位早餐切肉师傅会很方便。

---

[ə; eɪ]['slaɪsə(r)] , [ə; eɪ]['dʒɔɪntə(r)] , [ə; eɪ] [geɪm] - ['kɑːvə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ][peə(r)][ɒv; əv] [geɪm] - ['sɪzəz] .
**a slicer , a jointer , a game - carver , and a pair of game - scissors .**
一个 切片机 , 一个 刨床 , 一个 游戏 - 雕刻家 , 和 一个 一对 的 游戏 - 剪刀 .

切片机、刨床、猎物雕刻机和猎物剪刀。

---

[bʌt; bət] [ɪf] [juː; jʊ][kæn; kən] [ə'fɔːd] [tuː; tə][hæv; həv]['əʊnli][wʌn] ,
**But if you can afford to have only one ,**
但 如果 你 能 买得起 到 有 仅有的 一 ,

但如果你只能负担得起一个，

---

[juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][ə; eɪ] ['miːdiəm] - [saɪzd] [miːt] - ['kɑːvə(r)][ðə; ði] [naɪf] [best] [ə'dæptɪd] [tuː; tə][ɔːl] [və'raɪətiz]
**you will find a medium - sized meat - carver the knife best adapted to all varieties**
你 将要 寻找 一个 中等的 - 尺寸 肉 - 雕刻家 这 刀 最好的 改编 到 全部 品种
[ɒv; əv] ['kɑːvɪŋ] .
**of carving .**
的 雕刻 .

你会发现一把中等大小的切肉刀，这种刀最适合各种类型的雕刻。

[ðə; ði] [bleɪd] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ə'baʊt] [naɪn] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] [ænd; ənd][wʌn] [ɪntʃ] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔ:tə(r)] [waɪd]
**The blade should be about nine inches long and one inch and a quarter wide**
这 刀刃 应该 是 关于 九 英寸 长的 和 一 英寸 和 一个 四分之一 宽的
,
**,**
,

刀刃长度应约为九英寸，宽度约为一英寸四分之一。

['slaɪtli] [kɜ:vd] , [ænd; ənd] ['teɪpərɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ] [pɔɪnt] .
**slightly curved , and tapering to a point .**
轻微地 弯曲 , 和 逐渐变细 到 一个 观点 .

略微弯曲，逐渐变细至尖端。

[ðə; ði] [fɔ:k] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv] [tu:] ['slendə(r)] [kɜ:rvɪŋ] [taɪns] [ə'baʊt] [θri:] [ eitθ, eiθ ][ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ]
**The fork should have two slender curving tines about three eighths of an inch**
这 叉 应该 有 二 苗条 弯曲 齿 关于 三 八分之一 的 一个 英寸
[ə'pɑ:t][ænd; ənd] [tu:] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑ:f] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] ,
**apart and two and a half inches long ,**
除 和 二 和 一个 一半 英寸 长的 ,

叉子应该有两个细长的弯曲叉齿，间距约为八分之三英寸，长度为两英寸半。

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ] [gɑ:d] .
**and should have a guard .**
和 应该 有 一个 警卫 .

应该配备一名保安。

[ə; eɪ] ['brekfəst] [ɔ:(r)] [steɪk] ['kɑ:və(r)][ɪz][ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm] ['dʒen(ə)rəl] [ʃeɪp] , [bʌt; bət][ðə; ði]['hænd(ə)l][ɪz]
**A breakfast or steak carver is of the same general shape , but the handle is**
一个 早餐 或者 牛排 雕刻家 是 的 这 相同的 一般的 形状 , 但 这 处理 是
[smɔ:lə(r)] ,
**smaller ,**
较小的 ,

早餐肉刀或牛排刀的形状大致相同，但手柄较小。

[ænd; ənd][ðə; ði] [bleɪd] [ɪz][sɪks][ɔ:(r)]['sev(ə)n] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] .
**and the blade is six or seven inches long .**
和 这 刀刃 是 六 或者 七 英寸 长的 .

刀刃长六七英寸。

[ə; eɪ]['slaɪsə(r)][fɔ:(r); fə(r)] [rəʊsts] [hæz; həz][ə; eɪ] [waɪd] , [streɪt] [bleɪd] , [twelv] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] ,
**A slicer for roasts has a wide , straight blade , twelve inches long ,**
一个 切片机 为了 烤肉 有 一个 宽的 , 直的 刀刃 , 十二 英寸 长的 ,

用于切片烤肉的切片器有一把宽而直的刀片，长十二英寸。

[ænd; ənd] ['raʊndɪd] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['pɔɪntɪd] [æt; ət][ðə; ði] [end] .
**and rounded instead of pointed at the end .**
和 圆润 反而 的 尖 在 这 结尾 .

末端呈圆形而非尖形。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [kən'vi:niənt] [fɔ:(r); fə(r)] ['kɑ:vɪŋ] [θɪn] ['slaɪsɪz][frɒm; frəm]['eni] [lɑ:dʒ] [rəʊsts] ,
**This is especially convenient for carving thin slices from any large roasts ,**
这 是 尤其 方便的 为了 雕刻 薄的 切片 从 任何 大的 烤肉 ,

这对于从大块烤肉上切薄片尤其方便。

[ɔ:(r)]['ʌðə(r)] [və'raɪətiz] [ɒv; əv]['sɒlɪd] [mi:t] .
**or other varieties of solid meat .**
或者 其他 品种 的 坚硬的 肉 .

或其他种类的固体肉类。

[ðə; ði][wɪdθ; wɪtθ][ɒv; əv][ðə; ði] [bleɪd] [helps] [tu:; tə] ['stedi] [ðə; ði] [mi:t] ,
**The width of the blade helps to steady the meat ,**
这 宽度 的 这 刀刃 帮助 到 稳定的 这 肉 ,

刀刃的宽度有助于稳定肉块。

[ænd; ənd][ɪts] [greɪt] [leŋkθ; leŋθ] [ i'neibl ] [wʌn][tuː; tə] [kʌt] [wɪð] [ə; eɪ]['sɪŋg(ə)l] , [lɒŋ] ,
**and its great length enables one to cut with a single , long ,**
和 它是 伟大的 长度 启用 一 到 切 和 一个 单身的 , 长的 ,

它的长度足以让人用一根长长的……进行切割。

[smuːð] [strəʊk] [θruː] [ðə; ði][ɪn'taɪə(r)] ['sɜːfɪs] .
**smooth stroke through the entire surface .**
光滑的 中风 通过 这 全部的 表面 .

在整个表面上平滑地涂抹。

[wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] ['hævɪŋ] [ə; eɪ] [ʃɔːt] [bleɪd] [ə; eɪ] [sɔːt] [ɒv; əv] ['sɔːɪŋ] ['məʊʃn] [wʊd] [biː; bi] [meɪd] ,
**With a knife having a short blade a sort of sawing motion would be made ,**
和 一个 刀 拥有 一个 短的 刀刃 一个 种类 的 锯切 运动 会 是 制成 ,

使用短刃刀具时，需要做出类似锯切的动作。

[ænd; ənd][ðə; ði] [slaɪs] [wʊd] [biː; bi]['dʒægɪd] .
**and the slice would be jagged .**
和 这 片 会 是 锯齿状 .

切面会呈锯齿状。

[æz; əz][ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)][nəʊ][dʒɔɪnts][tuː; tə] ['seprət] , [ə; eɪ] [pɔɪnt] [ɒn][ðə; ði] [bleɪd] [ɪz]
**As there are no joints to separate , a point on the blade is**
作为 那里 是 不 关节 到 分离 , 一个 观点 在 这 刀刃 是
[ʌn'nesəsəri; ʌn'nesɪsəri] .
**unnecessary .**
不必要 .

由于没有关节需要分离，因此刀刃上的尖头是不必要的。

[ə; eɪ]['dʒɔɪntə(r)][ɪz][ə'nʌðə(r)] [fɔːm] [ɒv; əv]['kɑːvə(r)] ,
**A jointer is another form of carver ,**
一个 刨床 是 其他 形式 的 雕刻家 ,

刨床是雕刻机的另一种形式。

['juːsf(ə)l] [weə(r)] [ðə; ði][dʒɔɪnts][ɑː(r); ə(r)][səʊ] [lɑːdʒ] [ɔː(r)][səʊ] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] ['seprət] [ðæt]
**useful where the joints are so large or so difficult to separate that**
有用 在哪里 这 关节 是 所以 大的 或者 所以 难的 到 分离 那
[kən'sɪdərəb(ə)l] [streŋθ] [ɪz] [rɪ'kwaɪəd] .
**considerable strength is required .**
大量 力量 是 必需的 .

适用于接合处非常大或非常难以分离，需要相当大的强度的情况。

[ðə; ði]['hænd(ə)l][hæz; həz][ə; eɪ] [krʊk] [ɔː(r)] [gɑːd] [ɒn][ðə; ði][end][tuː; tə][ɪ'neɪb(ə)l][ðə; ði]['kɑːvə(r)][tuː; tə]
**The handle has a crook or guard on the end to enable the carver to**
这 处理 有 一个 骗子 或者 警卫 在 这 结尾 到 使能够 这 雕刻家 到
[grɑːsp][ˌaɪ 'tiː][mɔː(r)] [sɪ'kjʊəli] [ænd; ənd][juːz][ɔːl][ðə; ði] [streŋθ] ['nesəsəri] .
**grasp it more securely and use all the strength necessary .**
抓牢 它 更多的 安全地 和 使用 全部 这 力量 必要的 .

手柄末端有一个弯钩或护套，以便雕刻者能够更牢固地握住它，并运用所有必要的力气。

[ə; eɪ] [geɪm] - ['kɑːvə(r)][hæz; həz][ə; eɪ] [smɔːl] , ['nærəʊ] , ['pɔɪntɪd] [bleɪd] ;
**A game - carver has a small , narrow , pointed blade ;**
一个 游戏 - 雕刻家 有 一个 小的 , 狭窄的 , 尖 刀刃 ;

猎物雕刻刀的刀片小而窄，呈尖状；

[bʌt; bət][ðə; ði] [ʃeɪp] [ænd; ənd][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][ðə; ði]['hænd(ə)l][ɪz][ðə; ði] [dɪ'stɪŋgwɪʃɪŋ] ['fiːtʃə(r)] .
**but the shape and length of the handle is the distinguishing feature .**
但 这 形状 和 长度 的 这 处理 是 这 区别 特征 .

但手柄的形状和长度是其显著特征。

[ðə; ði]['hænd(ə)l][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [riːtʃ] [frɒm; frəm][ðə; ði][tɪp][ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔːfɪŋgə(r)]
**The handle should be long enough to reach from the tip of the forefinger**
这 处理 应该 是 长的 足够的 到 抵达 从 这 提示 的 这 食指
[tuː; tə][æn; ən] [ɪntʃ] [bɪ'jɒnd] [ðə; ði] [bæk] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][hænd] ,
**to an inch beyond the back side of the hand ,**
到 一个 英寸 超过 这 后退 边 的 这 手 ,

手柄的长度应该足够从食指指尖延伸到手背外侧一英寸处。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði][hænd] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [ə'bʌv] [ðə; ði] [rɪst] [rests] [ə'genst] [ðə; ði]
**so that the edge of the hand about an inch above the wrist rests against the**
所以 那 这 边缘 的 这 手 关于 一个 英寸 多于 这 手腕 休息 反对 这
['hænd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði]['kɑːvə(r)] .
**handle of the carver .**
处理 的 这 雕刻家 .

使手掌边缘在手腕上方约一英寸处抵住雕刻刀的手柄。

[ɪn] [dɪ'vaɪdɪŋ] [ə; eɪ] ['dɪfɪkəlt] [dʒɔɪnt] , [ðə; ði] [məˌnɪpju'leɪʃn] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] , [nɒt] [baɪ] ['tɜːnɪŋ] [ðə; ði]
**In dividing a difficult joint , the manipulation should be made , not by turning the**
在 分割 一个 难的 联合的 , 这 操纵 应该 是 制成 , 不是 经过 转弯 这
[hænd] ,
**hand ,**
手 ,

在分离复杂关节时，应该通过手部动作来进行操作，而不是通过转动手。

[bʌt; bət][baɪ] ['tɜːnɪŋ] [ðə; ði] [naɪf] [wɪð] [ðə; ði] ['fɪŋgəz] .
**but by turning the knife with the fingers .**
但 经过 转弯 这 刀 和 这 手指 .

但要用手指转动刀刃。

[ɪn] [ðɪs] [wei] [ðə; ði] [pə'zɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv][ðə; ði] [bleɪd] [kæn; kən][biː; bi][mɔː(r)] ['iːzəli]
**In this way the position of the point of the blade can be more easily**
在 这 方式 这 位置 的 这 观点 的 这 刀刃 能 是 更多的 容易地
[tʃeɪndʒd] [æz; əz][ðə; ði][dʒɔɪnt] [meɪ] [rɪ'kwaɪə(r)] .
**changed as the joint may require .**
已更改 作为 这 联合的 可能 要求 .

这样一来，就可以根据关节的需要更容易地改变刀尖的位置。

[ðə; ði]['hænd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] ['kɑːvɪŋ] - [naɪf] [sə'pɔːrts] [ðə; ði][hænd][ɒv; əv][ðə; ði]['kɑːvə(r)] .
**The handle of the carving - knife supports the hand of the carver .**
这 处理 的 这 雕刻 - 刀 支持 这 手 的 这 雕刻家 .

雕刻刀的刀柄支撑着雕刻者的手。

[geɪm] - ['sɪzəz] [hæv; həv]['hænd(ə)lz] [laɪk] ['sɪzəz] ; [ðə; ði] [tuː] [ʃɔːt] [bleɪdz] [ɑː(r); ə(r)] [kwaɪt] ['diːpli]
**Game - scissors have handles like scissors ; the two short blades are quite deeply**
游戏 - 剪刀 有 把手 喜欢 剪刀 ; 这 二 短的 刀片 是 相当 深
[kɜːvd] ,
**curved ,**
弯曲 ,

狩猎剪刀的把手像普通剪刀；两个短刀片弯曲角度很大。

['sʌmθɪŋ] [laɪk] [ðə; ði] [bleɪd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['pruːnɪŋ] - [naɪf] , ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['kʌtɪŋ] - ['paʊə(r)]['greɪtə(r)]
**something like the blade of a pruning - knife , making the cutting - power greater**
某物 喜欢 这 刀刃 的 一个 修剪 - 刀 , 制作 这 切割 - 力量 更大的
.
**.**
.

类似于修枝刀的刀刃，使切割力更强。

[ðɪs] [ i'neibl ] [ðə; ði]['pɜːs(ə)n]['juːzɪŋ][ðem; ðəm][tuː; tə][kʌt] [θruː] [kwaɪt] [lɑːdʒ] [bəʊnz] [ɪn] [tʌf]
**This enables the person using them to cut through quite large bones in tough**
这 启用 这 人 使用 他们 到 切 通过 相当 大的 骨头 在 艰难的
[dʒɔɪnts] [wɪtʃ] [wʊd] ['ʌðəwaɪz] [biː; bi][kwaɪt] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] ['seprət] .
**joints which would otherwise be quite difficult to separate .**
关节 哪个 会 否则 是 相当 难的 到 分离 .

这使得使用者能够切断坚硬关节中相当大的骨头，否则这些骨头将很难分离。

---

[ə'nʌðə(r)] [fɔːm] [ɒv; əv]['dʒɔɪntə(r)][hæz; həz] [tuː] [bleɪdz] , [wʌn] [ʃɔːtə] [ðæn; ðən][ðə; ði]['ʌðə(r)] ,
**Another form of jointer has two blades , one shorter than the other ,**
其他 形式 的 刨床 有 二 刀片 , 一 较短 比 这 其他 ,

另一种刨床有两个刀片，一个比另一个短。

---

[ænd; ənd][ə; eɪ] [raʊnd] ['hænd(ə)l][dɪ'vaɪdɪd][ðə; ði][ɪn'taɪə(r)][leŋkθ; leŋθ] , [wɪð] [ə; eɪ] [sprɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [end]
**and a round handle divided the entire length , with a spring in the end**
和 一个 圆形的 处理 分割 这 全部的 长度 , 和 一个 春天 在 这 结尾
[nekst][ðə; ði] [bleɪd] .
**next the blade .**
下一个 这 刀刃 .

圆形手柄贯穿整个长度，末端靠近刀片处有一个弹簧。

---

[wen] [ðə; ði]['hænd(ə)l][ɪz] [kləʊzd] ,
**When the handle is closed ,**
什么时候 这 处理 是 关闭 ,

当把手关闭时，

---

[ðə; ði] [bleɪdz] [ɑː(r); ə(r)] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][ðə; ði]['aʊtə(r)] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði][lɒŋgə(r)] [bleɪd] [ɪz] [juːst]
**the blades are together and the outer edge of the longer blade is used**
这 刀片 是 一起 和 这 外 边缘 的 这 更长 刀刃 是 用过的
[laɪk] [ə; eɪ] [naɪf] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [miːt] .
**like a knife for cutting the meat .**
喜欢 一个 刀 为了 切割 这 肉 .

两片刀片并排在一起，较长刀片的外缘像刀一样用来切肉。

---

[baɪ] ['əʊpənɪŋ] [ðə; ði]['hænd(ə)l][ðə; ði] [kɜːrvɪŋ] ['edʒɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [bleɪdz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [laɪk] ['sɪzəz]
**By opening the handle the curving edges of the blades are used like scissors**
经过 开幕 这 处理 这 弯曲 边缘 的 这 刀片 是 用过的 喜欢 剪刀
[fɔː(r); fə(r)] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [bəʊnz] .
**for cutting the bones .**
为了 切割 这 骨头 .

打开手柄，刀片的弧形边缘就可以像剪刀一样用来切割骨头。

---

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['veəriəs] [staɪlz] [ɒv; əv] [stiːlz] [ɔː(r)] [naɪf] - ['ʃɑːpənəz] ,
**There are various styles of steels or knife - sharpeners ,**
那里 是 各种各样的 风格 的 钢材 或者 刀 - 削笔器 ,

磨刀棒或磨刀器有多种款式。

---

[bʌt; bət][ðə; ði][wʌn] [naʊ] [ɪn][maɪ] [pə'zeʃ(ə)n] [ɪz][ðə; ði] [best] [ai][hæv; həv]['evə(r)] [siːn] .
**but the one now in my possession is the best I have ever seen .**
但 这 一 现在 在 我的 拥有 是 这 最好的 我 有 曾经 已见 .

但我现在拥有的这件是我见过的最好的。

---

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ][fɔː(r)] - ['saɪdɪd][bɑː(r)][ɒv; əv] [stiːl] , [ə'baʊt] [θriː] [ eitθ, eiθ ][ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [waɪd]
**It is a four - sided bar of steel , about three eighths of an inch wide**
它 是 一个 四 - 侧面 酒吧 的 钢 , 关于 三 八分之一 的 一个 英寸 宽的
[ænd; ənd] [θɪk] ,
**and thick ,**
和 厚的 ,

这是一根四边形的钢条，宽约八分之三英寸，厚约八分之三英寸。

[ænd; ənd] [eɪt] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] , ['hævɪŋ] [ðə; ði][fɔː(r)][saɪdz] ['diːpli] [gruːvd] , [ðʌs] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði]
**and eight inches long , having the four sides deeply grooved , thus making the**
和 八 英寸 长的 , 拥有 这 四 侧面 深 带槽 , 因此 制作 这
['edʒɪz] ['veri] ['prɒmɪnənt] .
**edges very prominent .**
边缘 非常 著名的 .

长八英寸，四面都有很深的凹槽，因此边缘非常突出。

[ðiːz] ['edʒɪz] [ɑː(r); ə(r)][səʊ] [ʃɑːp] [ðæt] [bʌt; bət]['lɪt(ə)l] ['preʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] [ɒn][ðə; ði] [stiːl] [ɪz]
**These edges are so sharp that but little pressure of the knife on the steel is**
这些 边缘 是 所以 锋利的 那 但 小的 压力 的 这 刀 在 这 钢 是
[rɪ'kwaɪəd] .
**required .**
必需的 .

这些刀刃非常锋利，只需刀刃轻轻按压钢材即可。

[ðə; ði]['hænd(ə)l][hæz; həz][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [gɑːd] [tuː; tə] [prə'tekt] [ðə; ði] [left] [hænd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [edʒ]
**The handle has a large guard to protect the left hand from the edge**
这 处理 有 一个 大的 警卫 到 保护 这 左边 手 从 这 边缘
[ɒv; əv][ðə; ði] [bleɪd] .
**of the blade .**
的 这 刀刃 .

手柄上有一个大护手，可以保护左手免受刀刃的伤害。

[bʌt; bət] [fjuː] ['piːp(ə)l] [nəʊ] [haʊ] [tuː; tə][juːz][ə; eɪ] [stiːl] ['prɒpəli] .
**But few people know how to use a steel properly .**
但 很少 人们 知道 如何 到 使用 一个 钢 适当地 .

但很少有人知道如何正确使用钢材。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [dɪ'skraɪb] [ðə; ði]['prəʊses] ,
**It is difficult to describe the process ,**
它 是 难的 到 描述 这 过程 ,

这个过程很难描述。

— [səʊ] ['iːzi] [tuː; tə][ə; eɪ]['nætʃ(ə)rəl][mə'kænɪk; mɪ'kænɪk][ænd; ənd][səʊ] ['ɔːkwəd] [tuː; tə]['ʌðə(r)z] ,
**— so easy to a natural mechanic and so awkward to others ,**
— 所以 简单的 到 一个 自然的 机械 和 所以 尴尬的 到 其他的 ,

对于天生的机械师来说很容易，但对其他人来说却很麻烦。

— [ɔː(r)][tuː; tə] [ɪn'strʌkt] [wʌn][ɪn][ðə; ði] [næk] [ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː] , [baɪ][mɪə(r)] [dɪ'skrɪpʃn] .
**— or to instruct one in the knack of it , by mere description .**
— 或者 到 指示 一 在 这 诀窍 的 它 , 经过 仅仅 描述 .

——或者仅仅通过描述就能教会一个人这种技巧。

[həʊld][ðə; ði] [stiːl] ['fɜːmli] [ɪn][ðə; ði][left] [hænd] .
**Hold the steel firmly in the left hand .**
抓住 这 钢 牢牢 在 这 左边 手 .

左手牢牢握住钢材。

[let] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] [nɪə(r)][ðə; ði]['hænd(ə)l] [rest] [ɒn][ðə; ði] [stiːl] ,
**Let the edge of the knife near the handle rest on the steel ,**
让 这 边缘 的 这 刀 靠近 这 处理 休息 在 这 钢 ,

让刀柄附近的刀刃抵住钢片，

[ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] [reɪzd] ['slaɪtli] [æt; ət][æn; ən]['æŋg(ə)l][ɒv; əv][ə'baʊt] 30° .
**the back of the knife raised slightly at an angle of about 30° .**
这 后退 的 这 刀 提高 轻微地 在 一个 角度 的 关于 30° .

刀背略微抬起，角度约为 30°。

[drɔː] [ðə; ði] [naɪf] [ə'lɒŋ] ['laɪtli] [bʌt; bət] ['stedəli] , ['ɔːlweɪz] [æt; ət][ðə; ði] [seɪm] ['æŋg(ə)l] ,
**Draw the knife along lightly but steadily , always at the same angle ,**
画 这 刀 沿着 轻轻 但 稳步 , 总是 在 这 相同的 角度 ,

轻轻但稳定地沿着刀刃移动，始终保持相同的角度。

[ðə; ði][ɪn'taɪə(r)][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][ðə; ði] [bleɪd] .
**the entire length of the blade .**
这 全部的 长度 的 这 刀刃 .

刀刃的整个长度。

[ðen] [pɑːs] [ðə; ði] [naɪf] ['ʌndə(r)][ðə; ði] [stiːl] [ænd; ənd] [drɔː] [ðə; ði]['ʌðə(r)] ['sɜːfɪs] [ə'lɒŋ] [ðə; ði]
**Then pass the knife under the steel and draw the other surface along the**
然后 经过 这 刀 在下面 这 钢 和 画 这 其他 表面 沿着 这
['ɒpəzɪt] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [stiːl] ,
**opposite edge of the steel ,**
对面的 边缘 的 这 钢 ,

然后将刀刃从钢片下方穿过，沿着钢片的另一侧边缘划过。

[frɒm; frəm][ðə; ði]['hænd(ə)l][tuː; tə][ðə; ði] [pɔɪnt] , [æt; ət][ðə; ði] [seɪm] ['æŋg(ə)l] .
**from the handle to the point , at the same angle .**
从 这 处理 到 这 观点 , 在 这 相同的 角度 .

从手柄到尖端，角度相同。

[rɪ'piːt] [ðiːz] [ɔːl'tɜːnət] ['məʊʃənz][ðə; ði][ɪn'taɪə(r)][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][ðə; ði] [bleɪd] , [nɒt][ɒn][ðə; ði] [pɔɪnt]
**Repeat these alternate motions the entire length of the blade , not on the point**
重复 这些 备用 运动 这 全部的 长度 的 这 刀刃 , 不是 在 这 观点
['mɪəli] ,
**merely ,**
仅仅 ,

在刀刃的整个长度上重复这些交替动作，而不仅仅是在刀尖上。

[ʌn'tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv][æn; ən] [edʒ] .
**until you have an edge .**
直到 你 有 一个 边缘 .

直到你取得优势为止。

[sʌm; səm] [p'ɜːsənz] [prɪ'fɜː(r)][tuː; tə] [tɜːn] [ðə; ði] [naɪf] ['əʊvə(r)] ,
**Some persons prefer to turn the knife over ,**
一些 人 更喜欢 到 转动 这 刀 超过 ,

有些人喜欢把刀翻过来，

['drɔːɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][fɜːst][frɒm; frəm][ðə; ði][left][hænd][ænd; ənd] [ðen] [tə'wɔːd] [ˌaɪ 'tiː] ,
**drawing it first from the left hand and then toward it ,**
绘画 它 第一的 从 这 左边 手 和 然后 朝向 它 ,

先从左手拉，然后向左手拉。

['ʃɑːrpənɪŋ] [iːtʃ] ['sɜːfɪs] [ɔːl'tɜːnətli] [ɒn][ðə; ði] [seɪm] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [stiːl] .
**sharpening each surface alternately on the same edge of the steel .**
磨利 每个 表面 交替 在 这 相同的 边缘 的 这 钢 .

在钢片的同一刃口上交替磨利每个面。

[ðɪs] [ɪz][mɔː(r)] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə][duː; də] ,
**This is more difficult to do ,**
这 是 更多的 难的 到 做 ,

这更难做到。

[æz; əz][juː; jʊ] ['kænɒt] [səʊ]['ʃʊəli; 'ʃɔːli] [kiːp] [ðə; ði] [bleɪd] [æt; ət][ðə; ði] [seɪm] ['æŋg(ə)l] , — [ænd; ənd]
**as you cannot so surely keep the blade at the same angle , — and**
作为 你 不能 所以 一定 保持 这 刀刃 在 这 相同的 角度 , — 和

因为你不可能始终保持刀片的角度不变，——而且

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði][məʊst][ɪm'pɔːt(ə)nt] [pɔɪnt] .
**this is the most important point .**
这 是 这 最多 重要的 观点 .

这是最重要的一点。

[ɪf] [held] [æt; ət] ['eni] ['ʌðə(r)] [ðæn; ðən] [ðə; ði] ['prɒpə(r)] ['æŋg(ə)l] , ['aɪðə(r)] [nəʊ] [edʒ] [ɪz] [meɪd] ,

**If held at any other than the proper angle , either no edge is made ,**

如果 握住 在 任何 其他 比 这 恰当的 角度 , 任何一个 不 边缘 是 制成 ,

如果角度不正确，就无法形成刃口；

[ɔ:(r)] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['teɪkən] [ɒf] [æz; əz] [su:n] [æz; əz] [əb'teɪnd] .

**or it is taken off as soon as obtained .**

或者 它 是 已采取 离开 作为 很快 作为 获得 .

或者一拿到手就立刻脱掉。

[ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [bɪ'wɪldərɪŋ] , [ɪf] [wʌn] [hæz; həz] ['eni] [ɪn'tenʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['baɪɪŋ] , [tu:; tə] [ɪg'zæmɪn] [ðə; ði]

**It is bewildering , if one has any intention of buying , to examine the**

它 是 扑朔迷离 , 如果 一 有 任何 意图 的 购买 , 到 检查 这

[ə'sɔ:tmənt] [ɒv; əv] [ spu:n ] ,

**assortment of spoons ,**

品种 的 勺子 ,

如果打算购买勺子，那么琳琅满目的勺子种类会让人眼花缭乱。

[naɪvz] , [fɔ:rks] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [dɪ'spleɪd] [æt; ət] [ðə; ði] [sɪlvɚsmɪθs] .

**knives , forks , etc . , displayed at the silversmith's .**

刀具 , 叉子 , ETC . , 显示 在 这 银匠 .

银匠铺里陈列的刀叉等餐具。

[ðeə(r)] [ɑ:(r); ə(r)] ['leɪdlz] [fɔ:(r); fə(r)] [su:ps] , ['sɔ:sɪz] , ['greɪvi] , [ænd; ənd] [kri:m] ; [ 'ʃʌvəl ] [fɔ:(r); fə(r)]

**There are ladles for soups , sauces , gravy , and cream ; shovels for**

那里 是 勺子 为了 汤 , 酱汁 , 肉汁 , 和 奶油 ; 铲子 为了

['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [sɔ:lt] ,

**sugar and salt ,**

糖 和 盐 ,

有盛汤、酱汁、肉汁和奶油的勺子；有盛糖和盐的铲子。

[ænd; ənd] [sku:ps] [fɔ:(r); fə(r)] [tʃi:z] ; [tɒŋz] [fɔ:(r); fə(r)] ['ʃʊgə(r)] , ['pɪklz] , ['ɒlɪvz] , [ænd; ənd] [ə'spærəgəs]

**and scoops for cheese ; tongs for sugar , pickles , olives , and asparagus**

和 勺子 为了 奶酪 ; 钳 为了 糖 , 泡菜 , 橄榄 , 和 芦笋

; [ spu:n ] [fɔ:(r); fə(r)] ['ʃʊgə(r)] ,

**; spoons for sugar ,**

; 勺子 为了 糖 ,

还有奶酪勺；糖、泡菜、橄榄和芦笋夹；糖勺，

['dʒeli] , [fru:t] , ['sɔ:sɪz] , ['sælədz] , ['vedʒtəb(ə)lz] , [ænd; ənd] [ˌmækə'rəʊni] ; [sl'aɪsəz] [fɔ:(r); fə(r)] [aɪs] - [kri:m] ,

**jelly , fruit , sauces , salads , vegetables , and macaroni ; slicers for ice - cream ,**

果冻 , 水果 , 酱汁 , 沙拉 , 蔬菜 , 和 通心粉 ; 切片机 为了 冰 - 奶油 ,

[keɪk] , [ænd; ənd] ['dʒeli] ;

**cake , and jelly ;**

蛋糕 , 和 果冻 ;

果冻、水果、酱汁、沙拉、蔬菜和通心粉；冰淇淋、蛋糕和果冻切片器；

[naɪvz] [fɔ:(r); fə(r)] [fɪʃ] , [paɪ] , [keɪk] , [ænd; ənd] [fru:t] ; [fɔ:rks] [fɔ:(r); fə(r)] [fɪʃ] , ['ɔɪstə(r)z] , ['pɪklz] ,

**knives for fish , pie , cake , and fruit ; forks for fish , oysters , pickles ,**

刀具 为了 鱼 , 馅饼 , 蛋糕 , 和 水果 ; 叉子 为了 鱼 , 牡蛎 , 泡菜 ,

['ɒlɪvz] ,

**olives ,**

橄榄 ,

用于切鱼、馅饼、蛋糕和水果的刀；用于切鱼、牡蛎、腌菜、橄榄的叉子。

['sæləd] , [ænd; ənd] [ə'spærəgəs] ; ['sɪzəz] [fɔ:(r); fə(r)] [greɪps] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] ; ['krækəz] [ænd; ənd]

**salad , and asparagus ; scissors for grapes and raisins ; crackers and**

沙拉 , 和 芦笋 ; 剪刀 为了 葡萄 和 葡萄干 ; 饼干 和

[pɪks] [fɔ:(r); fə(r)] [nʌts] ;

**picks for nuts ;**

精选 为了 坚果 ;

沙拉和芦笋；葡萄和葡萄干剪刀；坚果饼干和坚果签；

[ænd; ənd] [rests] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['kɑːvɪŋ] [naɪf] [ænd; ənd] [fɔːk] .
**and rests for the carving knife and fork .**
和 休息 为了 这 雕刻 刀 和 叉 .

以及放置切肉刀和叉子的支架。

[sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['riːəli] ['juːsf(ə)l] ;
**Some of these are really useful ;**
一些 的 这些 是 真的 有用 ;

有些真的很有用；

[sʌm; səm] [æz; əz] ['lɪt(ə)l] [səʊ] [æz; əz] ['meni] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['hʌndrəd] [ænd; ənd] [wʌn] ['nɒvəltiz] [dɪ'zaɪnd] [pə'tɪkjələli] [fɔː(r); fə(r)] ['wedɪŋ] [gɪfts] .
**some as little so as many of the hundred and one novelties designed particularly for wedding gifts .**
一些 作为 小的 所以 作为 许多 的 这 百 和 一 新奇 设计 特别 为了 婚礼 礼物 .

有些小巧精致，还有一百零一种专为结婚礼物设计的精美新奇礼品。

[bʌt; bət] [ɪn] [niːt] [ænd; ənd] ['keəf(ə)l] ['sɜːvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] [tuː; tə] [hæv; həv] [ə; eɪ] [suːp] - ['leɪdl] ,
**But in neat and careful serving it is essential to have a soup - ladle ,**
但 在 整洁的 和 小心 服务 它 是 基本的 到 有 一个 汤 - 勺子 ,

但是，在盛汤时，使用汤勺是必不可少的。

[ə; eɪ] ['greɪvi] [ɔː(r)] [sɔːs] ['leɪdl] , [ə; eɪ] [peə(r)] [ɒv; əv] [tɒŋz] [ɔː(r)] [ʃelz] [fɔː(r); fə(r)] [blɒk] ['ʃʊgə(r)] ,
**a gravy or sauce ladle , a pair of tongs or shells for block sugar ,**
一个 肉汁 或者 酱 勺子 , 一个 一对 的 钳 或者 贝壳 为了 堵塞 糖 ,

肉汁或酱汁勺，用于夹取块状糖的钳子或盒子

[ə; eɪ] ['slendə(r)] - [taɪnd] ['sɪlvə(r)] [fɔːk] [fɔː(r); fə(r)] ['pɪklz] , [ə; eɪ] ['plentɪf(ə)l] [sə'plaɪ] [ɒv; əv] [lɑːdʒ] [ænd; ənd] ['miːdiəm] - [saɪzd] [ spuːn ] ,
**a slender - tined silver fork for pickles , a plentiful supply of large and medium - sized spoons ,**
一个 苗条 - 带齿的 银 叉 为了 泡菜 , 一个 丰富 供应 的 大的 和 中等的 - 尺寸 勺子 ,

一把细齿银叉，用来叉泡菜；充足的大号和中号勺子；

[ə; eɪ] ['kɑːvɪŋ] - [rest] , [ə; eɪ] [krʌm] - ['skreɪpə(r)] , [ænd; ənd] [æt; ət] [liːst] [wʌn] [brɔːd] ['sɪlvə(r)] [naɪf] [ænd; ənd] [fɔːk] ,
**a carving - rest , a crumb - scraper , and at least one broad silver knife and fork ,**
一个 雕刻 - 休息 , 一个 屑 - 刮刀 , 和 在 至少 一 广阔 银 刀 和 叉 ,

一个雕刻架、一个面包屑刮刀，以及至少一套宽大的银质刀叉。

[wɪtʃ] [ɪf] [ə'keɪʒ(ə)n] [rɪ'kwaɪəz] [meɪ] [duː; də] ['djuːti] [æt; ət] ['sevrəl] ['kɔːsɪz] .
**which if occasion requires may do duty at several courses .**
哪个 如果 场合 需要 可能 做 责任 在 一些 课程 .

如有需要，可同时在多个课程中担任职务。

[lɑːst] [bʌt; bət] [nɒt] [liːst] .
**LAST BUT NOT LEAST .**
最后的 但 不是 至少 .

最后但并非最不重要的。

[ɪn] ['ɒfərɪŋ] [ə; eɪ] ['sekənd] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['eniθɪŋ] [duː; də] [nɒt] [rɪ'maɪnd] [wʌn] [ðæt] [hiː; hi] [hæz; həz] [ɔːl'redi] [biːn] [helpt] .
**In offering a second portion of anything do not remind one that he has already been helped .**
在 提供 一个 第二 部分 的 任何事物 做 不是 提醒 一 那 他 有 已经 到过 帮助 .

在提供第二份任何东西时，不要提醒别人他已经得到过帮助了。

“ [kænt] [ai] [ɡɪv] [juː; jʊ] [əˈnʌðə(r)] [piːs] [ɒv; əv] [miːt] [ɔː(r)] [paɪ] ? ”
**“ Can't I give you another piece of meat or pie ? ”**
“ 不能 我 给 你 其他 片 的 肉 或者 馅饼 ? ”

“我能再给你一块肉或者一块馅饼吗？”

“ [woʊnt] [juː; jʊ] [hæv; həv] [sʌm; səm] [mɔː(r)] [tiː] [ɔː(r)] [ˈpʊdɪŋ] ?
**“ Won't you have some more tea or pudding ?**
“ 惯于 你 有 一些 更多的 茶 或者 布丁 ?

“你们不想再来点茶或布丁吗？”

” [ɪkˈspreʃ(ə)nz] [laɪk] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [ˈfriːkwəntli] [hɜːd] .
**” Expressions like these are frequently heard .**
” 表达式 喜欢 这些 是 频繁地 听到 .

“我们经常会听到这样的说法。”

[ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ɪn] [fɑː(r)] [ˈbetə(r)] [teɪst] [tuː; tə] [seɪ] , “ [wɪl] [juː; jʊ] [hæv; həv] [sʌm; səm] [hɒt] [ˈkɒfi] ? ”
**It is in far better taste to say , “ Will you have some hot coffee ? ”**
它 是 在 远的 更好的 品尝 到 说 , “ 将要 你 有 一些 热的 咖啡 ? ”

更得体的说法是：“要不要来杯热咖啡？”

“ [meɪ] [ai] [ɡɪv] [juː; jʊ] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈsæləd] ? ”
**“ May I give you some of the salad ? ”**
“ 可能 我 给 你 一些 的 这 沙拉 ? ”

“我可以给你一些沙拉吗？”

“ [let] [ˌem ˈiː] [help] [juː; jʊ] [tuː; tə] [ðɪs] [tʃɔɪs] [ˈpɔːʃ(ə)n] .
**“ Let me help you to this choice portion .**
“ 让 我 帮助 你 到 这 选择 部分 .

让我来帮你选择这部分内容。

” [wiː; wi] [trʌst] [nʌn] [ɒv; əv] [ˈaʊə(r)] [ˈridər] [wɪl] [rɪˈɡɑːd] [ðɪs] [səˈdʒestʃən] [æz; əz] [ˈtrɪviəl] .
**” We trust none of our readers will regard this suggestion as trivial .**
” 我们 相信 没有任何 的 我们的 读者 将要 看待 这 建议 作为 琐碎的 .

“我们相信，我们的读者都不会认为这个建议微不足道。”

[fɔː(r); fə(r)] , [kənˈsɜːnɪŋ] [ˈkaɪndnəs] , [wiː; wi] [nəʊ] [ðæt] [pəˈfekʃ(ə)n] [ɪz] [nəʊ] [ˈtraɪf(ə)l] .
**For , concerning kindness , we know that perfection is no trifle .**
为了 , 有关 仁慈 , 我们 知道 那 完美 是 不 琐事 .

因为，就善良而言，我们知道完美绝非小事。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

# 雕刻和上菜(Carving and Serving)
## 第3/3页

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ðə; ði] [ˈes(ə)ns] [ɒv; əv] [ðæt] [ˈsekənd] [kəˈmɑːndmənt] [wɪtʃ] [wiː; wi][ɑː(r); ə(r)] [dɪˈvaɪnli] [təʊld][ɪz]
**It is the essence of that second commandment which we are divinely told is**
它 是 这 本质 的 那 第二 诫命 哪个 我们 是 神圣地 讲述 是
[laɪk] “ [ðə; ði][fɜːst][ɒv; əv][ɔːl][ðə; ði] [kəˈmændmənts] ;
**like “ the first of all the commandments ;**
喜欢 “ 这 第一的 的 全部 这 诫命 ;

这正是第二条诫命的精髓，我们被神告知，它就像“所有诫命中的第一条”一样；

” [ænd; ənd][ˌaɪ ˈtiː] [ˈkænɒt] [biː; bi] [əˈteɪnd] [wɪˈðaʊt] [əˈsɪdʒuəs] [əˈtenʃ(ə)n] [tuː; tə][ɔːl][ðə; ði][ˈmaɪnə(r)]
**” and it cannot be attained without assiduous attention to all the minor**
” 和 它 不能 是 已达到 没有 刻苦 注意力 到 全部 这 次要的
[wɜːdz] [ænd; ənd][ðə; ði] [ˈkɒmən] [ækts][ɒv; əv][laɪf] .
**words and the common acts of life .**
字 和 这 常见的 行为 的 生活 .

“而要达到这个目标，就必须勤勉地关注生活中所有的小事和普通行为。”

“ [əˈmʌŋ] [ɔːl][ðə; ði] [kʊk] - [bʊks] [ðɪs] [wɪl] [ˈsɜːt(ə)nli] [teɪk] [ɪts] [pleɪs] [æz; əz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈveri]
**“ Among all the Cook - Books this will certainly take its place as one of the very**
“ 之中 全部 这 厨师 - 图书 这 将要 当然 拿 它是 地方 作为 一 的 这 非常
[best] . ” — [ðə; ði]
**best . ” — THE**
最好的 . ” — 这

“在所有烹饪书中，这本无疑将跻身最佳之列。”——《

[ˈkrɪstʃən] [ˈjuːniən]
**CHRISTIAN UNION**
基督教 联盟

基督教联合会

[ˈmɪsɪz] .
**MRS .**
太太 .

太太。

[ˈlɪŋkənz]
**LINCOLN'S**
林肯的

林肯的

[ˈbɒstən] [kʊk] - [bʊk] .
**BOSTON COOK - BOOK .**
波士顿 厨师 - 书 .

波士顿食谱。

[wɒt] [tuː; tə][duː; də][ænd; ənd] [wɒt] [nɒt] [tuː; tə][duː; də][ɪn] [ˈkʊkɪŋ] .
**WHAT TO DO AND WHAT NOT TO DO IN COOKING .**
什么 到 做 和 什么 不是 到 做 在 烹饪 .

烹饪中应该做什么和不应该做什么。

[baɪ][ˈmɪsɪz] .
**BY MRS .**
经过 太太 .

作者：夫人

['meəri] [dʒeɪ] . ['lɪŋkən] ,
**MARY J . LINCOLN ,**
玛丽 J . 林肯 ,

玛丽·J·林肯

---

[fɜːst] ['prɪnsəp(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɒstən] ['kʊkɪŋ] [skuːl]
**FIRST PRINCIPAL OF THE BOSTON COOKING SCHOOL**
第一的 主要的 的 这 波士顿 烹饪 学校

波士顿烹饪学校首任校长

---

[njuː] [rɪ'vaɪzd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] , [ɪn'kluːdɪŋ] - [ə'dɪʃən(ə)l] ['resəpɪz] .
**NEW REVISED EDITION , including 250 additional recipes .**
新的 修改 版 , 包括 - 额外的 食谱 .

全新修订版，新增 250 个食谱。

---

[wɪð] - [ɪˌlʌs'treʃən] .
**With 50 Illustrations .**
和 - 插图 .

附50幅插图。

---

12mo .
**12mo .**
12mo .

12个月

---

[klɒθ] .
**Cloth .**
布 .

布。

---

- ['peɪdʒɪz] .
**600 pages .**
- 页面 .

600页。

---

[praɪs] $2 . - .
**Price $2 . 00 .**
价格 $2 . - .

价格 2.00 美元。

---

[ə; eɪ] [sɪ'lekʃ(ə)n] [frɒm; frəm] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['meni] [n'əʊtɪsɪz] [baɪ] [ðə; ði] [pres] .
**A SELECTION FROM SOME OF THE MANY NOTICES BY THE PRESS .**
一个 选择 从 一些 的 这 许多 通知 经过 这 按 .

以下摘自报刊众多报道中的部分内容。

---

“ ['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] , ['nʌθɪŋ] [ dɔːnt ] [baɪ] [ðə; ði] ['liːdʒən] [ɒv; əv] [kʊk] - [bʊks] [ɔːl'redi] [ɪn] [ɪg'zɪstəns] ,
**“ Mrs . Lincoln , nothing daunted by the legion of cook - books already in existence ,**
“ 太太 . 林肯 , 没有什么 畏惧 经过 这 军团 的 厨师 - 图书 已经 在 存在 ,

“林肯夫人，丝毫没有被现有的众多烹饪书籍吓倒，

---

[θɪŋks] [ðeə(r)] [ɪz] [ruːm] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] [mɔː(r)] .
**thinks there is room for one more .**
思考 那里 是 房间 为了 一 更多的 .

认为还有空位。

---

[hɜː(r); hə(r)] ['hænsəm] [ænd; ənd] ['sɜːvɪsəb(ə)l] - ['lʊkɪŋ] ['vɒljuːm] [ siːm ] [tuː; tə] [kən'teɪn] ['evriθɪŋ]
**Her handsome and serviceable - looking volume seems to contain everything**
她 英俊的 和 可用 - 寻找 体积 似乎 到 包含 一切
[ɪ'senʃ(ə)l] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kəm'pliːt] [ˌʌndə'stændɪŋ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kʌlɪnəri] [ɑːt] .
**essential to a complete understanding of the culinary art .**
基本的 到 一个 完全的 理解 的 这 烹饪 艺术 .

她那本外观精美实用的书籍似乎包含了全面了解烹饪艺术所需的一切要素。

[ðə; ði] [ˌɪntrə'dʌkʃn] [ɒv; əv] ['θɜːti] - [faɪv] ['peɪdʒɪz] [ dis'kʌs ] [sʌtʃ] ['sʌbdʒɪkts] [æz; əz] ['kʊkɪŋ] [ɪn]
**The Introduction of thirty - five pages discusses such subjects as cooking in**
这 介绍 的 三十 - 五 页面 讨论 这样的 主题 作为 烹饪 在
['dʒen(ə)rəl] , ['faɪə(r)] ,
**general , fire ,**
一般的 , 火 ,

引言部分共三十五页，讨论了诸如烹饪概论、用火等主题。

['fjuːəl] , ['mænɪdʒmənt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [stəʊv] , [ðə; ði] ['veəriəs] ['prəʊsesɪz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] , ['stjuːɪŋ] ,
**fuel , management of a stove , the various processes of boiling , stewing ,**
燃料 , 管理 的 一个 火炉 , 这 各种各样的 流程 的 沸腾 , 炖 ,
['beɪkɪŋ] , ['fraɪɪŋ] ,
**baking , frying ,**
烘烤 , 煎炸 ,

燃料、炉灶的使用方法、煮沸、炖煮、烘烤、煎炸等各种烹饪过程

['rəʊstɪŋ] , [ænd; ənd] ['brɔɪlɪŋ] , [wɪð] [fʊl] [ˌeksplə'neɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kemɪk(ə)l] ['θɪəri] [ˌʌndə'laɪɪŋ]
**roasting , and broiling , with full explanation of the chemical theory underlying**
烘焙 , 和 烤制 , 和 满的 解释 的 这 化学 理论 潜在的
[iːtʃ] [ænd; ənd] [dɪ'stɪŋgwɪʃɪŋ] [ðem; ðəm] ;
**each and distinguishing them ;**
每个 和 区别 他们 ;

烘烤和炙烤，并对每种烹饪方式背后的化学理论进行全面解释，以区分它们；

['ɔːlsəʊ] [hɪnts] [ɒn] ['meʒərɪŋ] [ænd; ənd] ['mɪksɪŋ] , [wɪð] ['teɪblz] [ɒv; əv] [weɪts] , ['meʒəz] , [ænd; ənd]
**also hints on measuring and mixing , with tables of weights , measures , and**
还 提示 在 测量 和 混合 , 和 表格 的 重量 , 措施 , 和
[prə'pɔːʃ(ə)nz] ;
**proportions ;**
比例 ;

还提供了测量和混合方面的提示，并附有重量、计量和比例表格；

[ɒv; əv] [taɪm] [ɪn] ['kʊkɪŋ] ['veəriəs] ['ɑːtɪk(ə)lz] , [ænd; ənd] [ɒv; əv] ['ævərɪdʒ] [kɒst] [ɒv; əv] [mə'tɪəriəl] .
**of time in cooking various articles , and of average cost of material .**
的 时间 在 烹饪 各种各样的 文章 , 和 的 平均的 成本 的 材料 .

烹饪各种菜肴所需的时间，以及材料的平均成本。

[wʌn] [huː] [kæn; kən] [lɜːn] ['nʌθɪŋ] [frɒm; frəm] [ðɪs] ['veri] [ɪn'strʌktɪv] [ˌɪntrə'dʌkʃn] [mʌst; məst] [biː; bi]
**One who can learn nothing from this very instructive Introduction must be**
一 WHO 能 学习 没有什么 从 这 非常 有指导意义的 介绍 必须 是
[wel] - [ɪn'fɔːmd] [ɪn'diːd] .
**well - informed indeed .**
出色地 - 知情的 的确 .

如果一个人从这篇极具启发性的导论中都学不到任何东西，那么他一定是一位见多识广的人。

['fɒləʊɪŋ] [ðɪs] ['kʌmz] [æn; ən] [ɪ'læbərət] [ænd; ənd] [ɪg'zɔːstɪv] ['tʃæptə(r)] [ɒn] [bred] - ['meɪkɪŋ] [ɪn] [ɔːl]
**Following this comes an elaborate and exhaustive chapter on bread - making in all**
下列的 这 来 一个 精心制作的 和 详尽的 章 在 面包 - 制作 在 全部
[ɪts] [steps] [ænd; ənd] ['feɪzɪz] .
**its steps and phases .**
它是 步骤 和 阶段 .

接下来是一章详尽全面的面包制作过程，涵盖了面包制作的各个步骤和阶段。

[tuː; tə] [ðɪs] [ɪm'pɔːt(ə)nt] ['tɒpɪk] [sʌm; səm] ['sev(ə)nti] ['peɪdʒɪz] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'vəʊtɪd] .
**To this important topic some seventy pages are devoted .**
到 这 重要的 话题 一些 七十 页面 是 奉献 .

本书用了大约七十页的篇幅来探讨这个重要主题。

[ænd; ənd] [səʊ] [ɒn] [θruː] [ðə; ði] [həʊl] [reɪndʒ] [ɒv; əv] ['vaɪəndz] .
**And so on through the whole range of viands .**
和 所以 在 通过 这 所有的 范围 的 菜肴 .

如此往复，涵盖了所有菜肴。

[ɪɡ'zæktnəs] , ['pleɪnnəs] , ['θʌrənəs] , [siːm] [tuː; tə] ['kærəktəraɪz] [ɔːl] [ðə; ði] ['ɔːθərz] ['tiːtʃɪŋz] .
**Exactness , plainness , thoroughness , seem to characterize all the author's teachings .**
精确 , 朴素 , 彻底性 , 似乎 到 描述 全部 这 作者的 教义 .

作者的所有教诲似乎都具有精确、简明、全面的特点。

[nəʊ] [pɔɪnt] [ɪz] [nɪ'ɡlektɪd] , [ænd; ənd] [də'rekʃ(ə)nz] [ɑː(r); ə(r)] ['ɡɪv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [bəʊθ] ['nesəsəri] [ænd; ənd] [lʌɡ'ʒʊəriəs] ['dɪʃɪz] .
**No point is neglected , and directions are given for both necessary and luxurious dishes .**
不 观点 是 被忽视的 , 和 方向 是 给定 为了 两个都 必要的 和 豪华 菜肴 .

书中面面俱到，既有必备菜肴，也有奢华佳肴，并给出了烹饪指南。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['tʃæptəz] [ɒn] ['kʊkɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [ 'ɪnvəlɪd；ɪn'vælɪd ] , [ðə; ði] ['daɪnɪŋ] - [ruːm] , [keə(r)] [ɒv; əv] ['kɪtʃɪn] [juː'tensɪlz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
**There are chapters on cooking for invalids , the dining - room , care of kitchen utensils , etc .**
那里 是 章节 在 烹饪 为了 无效 , 这 用餐 - 房间 , 关心 的 厨房 餐具 , ETC .

书中包含有关为病人做饭、餐厅布置、厨房用具保养等章节。

[ðeə(r)] [ɪz] ['ɔːlsəʊ] [ə; eɪ] ['væljuəb(ə)l] ['aʊtlaɪn] [ɒv; əv] ['stʌdi] [fɔː(r); fə(r)] ['tiːtʃə(r)z] ['teɪkɪŋ] [ʌp] [ðə; ði] ['kemɪk(ə)l] ['prɒpətiz] [ɒv; əv] [fuːd] ,
**There is also a valuable outline of study for teachers taking up the chemical properties of food ,**
那里 是 还 一个 有价值的 大纲 的 学习 为了 教师 采取 向上 这 化学 特性 的 食物 ,

此外，还有一份对教授食品化学性质的教师很有价值的学习大纲。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [ˌfɪziə'lɒdʒɪk(ə)l] ['fʌŋkʃ(ə)nz] [ɒv; əv] [daɪ'dʒestʃən; dɪ'dʒestʃən] , [əb'zɔːpʃ(ə)n] , [njuˈtrɪʃ(ə)n] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
**and the physiological functions of digestion , absorption , nutrition , etc .**
和 这 生理 函数 的 消化 , 吸收 , 营养 , ETC .

以及消化、吸收、营养等生理功能。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [ˌmɪsə'leɪniəs] ['kwestʃənz] [fɔː(r); fə(r)] [ɪɡˌzæmɪ'neɪʃ(ə)n] , [ðə; ði] ['tɑːpɪks] [ænd; ənd] [ɪˌlʌs'treʃən] [fɔː(r); fə(r)] ['lektʃəz] [ɒn] ['kʊkəri] ,
**Add the miscellaneous questions for examination , the topics and illustrations for lectures on cookery ,**
添加 这 各种各样的 问题 为了 考试 , 这 主题 和 插图 为了 讲座 在 烹饪 ,

添加考试杂题、烹饪讲座的主题和插图，

[lɪst] [ɒv; əv] [juː'tensɪlz] ['niːdɪd] [ɪn] [ə; eɪ] ['kʊkɪŋ] - [skuːl] , [æn; ən] [ˌeksplə'neɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['fɒrən] [tɜːmz] [juːst] [ɪn] ['kʊkəri] ,
**list of utensils needed in a cooking - school , an explanation of foreign terms used in cookery ,**
列表 的 餐具 需要 在 一个 烹饪 - 学校 , 一个 解释 的 外国的 条款 用过的 在 烹饪 ,

烹饪学校所需用具清单，以及烹饪中使用的外来术语解释

[ə; eɪ] ['klæsɪfaɪd] [ænd; ənd] [æn; ən] [ˌælfə'betɪkl] ['ɪndeks] ,
**a classified and an alphabetical index ,**
一个 分类 和 一个 按字母顺序排列 指数 ,

分类索引和字母索引

— [ænd; ənd][juː; jʊ][hæv; həv] [wɒt] [mʌst; məst][biː; bi] [kən'sɪdəd] [æz; əz] [kəm'pliːt] [ə; eɪ] [wɜːk] [ɒv; əv][ɪts]
**— and you have what must be considered as complete a work of its**
— 和 你 有 什么 必须 是 经过考虑的 作为 完全的 一个 工作 的 它是
[kaɪnd][æz; əz][hæz; həz] [jet] [ə'pɪəd] .
**kind as has yet appeared .**
种类 作为 有 然而 出现 .

——而你现在看到的，正是迄今为止此类作品中最完整的一部。

” — ['mɪrə(r)] , ['sprɪŋfiːld] , [ɪl] .
**” — Mirror , Springfield , Ill .**
” — 镜子 , 斯普林菲尔德 , 患病的 .

——《镜报》，伊利诺伊州斯普林菲尔德

“ [ɪn]['ɑːnsə(r)][tuː; tə][ðə; ði] ['kwestʃən] , - [wɒt] [dʌz] ['kʊkəri] [miːn] ?
**“ In answer to the question , ' What does cookery mean ?**
“ 在 回答 到 这 问题 , - 什么 做 烹饪 意思是 ?

“对于'烹饪的意义是什么？'这个问题，我们的回答是……”

- ['mɪstə(r)] . ['rʌskɪn] [sez] : - [ˌaɪ 'tiː] [miːnz] [ðə; ði] ['nɒlɪdʒ] [ɒv; əv][ 'səːsi ][ænd; ənd] [mi'diə] , [ænd; ənd]
**' Mr . Ruskin says : ' It means the knowledge of Circe and Medea , and**
- 先生 . 拉斯金 说道 : - 它 方法 这 知识 的 瑟茜 和 美狄亚 , 和
[ɒv; əv][kə'lɪpsəʊ][ænd; ənd][ɒv; əv] ['helən] ,
**of Calypso and of Helen ,**
的 卡吕普索 和 的 海伦 ,

罗斯金先生说："这意味着了解喀耳刻和美狄亚，以及卡吕普索和海伦。"

[ænd; ənd][ɒv; əv] [ri'bekə] [ænd; ənd][ɒv; əv][ɔːl][ðə; ði] [kwiːnz] [ɒv; əv] ['ʃiːbə] .
**and of Rebekah and of all the Queens of Sheba .**
和 的 丽贝卡 和 的 全部 这 皇后区 的 示巴 .

还有利百加和所有示巴女王。

[ˌaɪ 'tiː] [miːnz] ['nɒlɪdʒ] [ɒv; əv][ɔːl] [fruːts] [ænd; ənd] [bɑːm] [ænd; ənd][s'paɪsɪz] ,
**It means knowledge of all fruits and balms and spices ,**
它 方法 知识 的 全部 水果 和 润唇膏 和 香料 ,

这意味着要了解所有的水果、香脂和香料。

[ænd; ənd][ɒv; əv][ɔːl] [ðæt] [ɪz] ['hiːlɪŋ] [ænd; ənd] [swiːt] [ɪn] ['fiːldz] [ænd; ənd] [grəʊvz] , [ænd; ənd]['seɪvəri]
**and of all that is healing and sweet in fields and groves , and savory**
和 的 全部 那 是 康复 和 甜的 在 字段 和 小树林 , 和 美味的
[tuː; tə] [miːlz] ;
**to meals ;**
到 餐 ;

田野和树林中所有具有疗愈功效和甜美气息的植物，以及餐桌上所有美味的植物；

[ˌaɪ 'tiː] [miːnz] ['keəflnəs] [ænd; ənd] [ɪn'ventɪvnəs] , [ænd; ənd] ['redinəs] [ɒv; əv] [ə'plaɪənsɪz] ;
**it means carefulness and inventiveness , and readiness of appliances ;**
它 方法 谨慎 和 创造力 , 和 准备就绪 的 电器 ;

它意味着细致、富有创造力，以及设备齐全；

[ˌaɪ 'tiː] [miːnz] [ðə; ði] [ɪ'kɒnəmi] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] [greɪt] - [ 'grænd,mʌðə ] [ænd; ənd][ðə; ði] ['saɪəns] [ɒv; əv]
**it means the economy of your great - grandmothers and the science of**
它 方法 这 经济 的 你的 伟大的 - 祖母们 和 这 科学 的
['mɒd(ə)n] ['kemɪstri] ;
**modern chemistry ;**
现代的 化学 ;

它指的是你曾祖母时代的经济和现代化学科学；

[ˌaɪ 'tiː] [miːnz] [mʌtʃ] ['teɪstɪŋ] [ænd; ənd] [nəʊ] ['weɪstɪŋ] ; [ˌaɪ 'tiː] [miːnz] ['ɪŋglɪʃ] ['θʌrənəs] , [ænd; ənd]
**it means much tasting and no wasting ; it means English thoroughness , and**
它 方法 很多 品尝 和 不 浪费 ; 它 方法 英语 彻底性 , 和
[ frentʃ ] [ɑːt] , [ænd; ənd] [ə'merɪkən] [ˌhɒspɪ'tæləti] .
**French art , and American hospitality .**
法语 艺术 , 和 美国人 热情好客 .

这意味着要品尝很多东西，不浪费任何东西；这意味着要有英国人的严谨细致，法国人的艺术修养，以及美国的热情好客。

---

- [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɒt] [ɪk'strævəgənt] [tuː; tə] [seɪ] [ðæt] [æz; əz] [fɑː(r)] [æz; əz] [ðiːz] [ˌmɪθə'lɒdʒɪkl] , ['bɪblɪkl] ,
**' It is not extravagant to say that as far as these mythological , biblical ,**
- 它 是 不是 靡 到 说 那 作为 远的 作为 这些 神话 , 圣经 ,

“毫不夸张地说，就这些神话、圣经、

---

[ænd; ənd] ['præktɪkl] [rɪ'kwaɪərmənts] [kæn; kən] [biː; bi] [met] [baɪ] [wʌn] [wiːk] ['wʊmən] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [met]
**and practical requirements can be met by one weak woman , they are met**
和 实际的 要求 能 是 遇见 经过 一 虚弱的 女士 , 他们 是 遇见
[baɪ] ['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] .
**by Mrs . Lincoln .**
经过 太太 . 林肯 .

如果一个能力较弱的女人就能满足实际需求，那么林肯夫人就能满足这些需求。

---

[ænd; ənd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['veərid] [ænd; ənd] [ɪk'stensɪv] [reɪndʒ] [ɒv; əv] ['nɒlɪdʒ] [ʃiː; ʃi] [ædz] [æn; ən]
**And to the varied and extensive range of knowledge she adds an**
和 到 这 多种多样 和 广泛的 范围 的 知识 她 添加 一个
[ə'kweɪntəns] [wɪð] ['mɪlt(ə)n] [ænd; ənd] [wɪð] [kən'fjuːʃəs] ,
**acquaintance with Milton and with Confucius ,**
熟人 和 米尔顿 和 和 孔子 ,

除了广泛而丰富的知识外，她还对弥尔顿和孔子有所了解。

---

[æz; əz] [ʃəʊn] [baɪ] [ðə; ði] [æpt] [kwoʊ'teɪʃənz] [ɒn] [hɜː(r); hə(r)] ['taɪtəlˌpeɪdʒ] .
**as shown by the apt quotations on her titlepage .**
作为 所示 经过 这 易于 引文 在 她 标题页 .

正如她扉页上恰当的引语所表明的那样。

---

[ðə; ði] [bʊk] [ɪz] [ɪn'tendɪd] [tuː; tə] ['sætɪsfaɪ] [ðə; ði] [niːdz] [ænd; ənd] ['wɒnts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ɪk'spɪəriənst]
**The book is intended to satisfy the needs and wants of the experienced**
这 书 是 故意的 到 满足 这 需求 和 想要 的 这 经验丰富的
['haʊskiːpə(r)] ,
**housekeeper ,**
管家 ,

本书旨在满足经验丰富的管家们的需求和愿望。

---

[ðə; ði] ['taɪrəʊ] , [ænd; ənd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['tiːtʃə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['kʊkɪŋ] - [skuːl] .
**the tyro , and of the teacher in a cooking - school .**
这 初学者 , 和 的 这 老师 在 一个 烹饪 - 学校 .

初学者，以及烹饪学校的老师。

---

[ɪn] [ɪts] [rɪ'siːts] , [ɪn] [ɪts] ['teɪblz] [ɒv; əv] [taɪm] [ænd; ənd] [prə'pɔːʃ(ə)n] ,
**In its receipts , in its tables of time and proportion ,**
在 它是 收据 , 在 它是 表格 的 时间 和 部分 ,

在其收据中，在其时间表和比例表中，

---

[ɪn] [ɪts] [klɪə(r)] [ænd; ənd] ['mɪnɪt] [də'rekʃ(ə)nz] [ə'baʊt] ['evri] ['diːteɪl] [ɒv; əv] ['kɪtʃɪn] [ænd; ənd] ['daɪnɪŋ] -
**in its clear and minute directions about every detail of kitchen and dining -**
在 它是 清除 和 分钟 方向 关于 每一个 细节 的 厨房 和 用餐 -
[ruːm] ,
**room ,**
房间 ,

它对厨房和餐厅的每一个细节都给出了清晰而细致的指导。

[ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [left] [ʌn'ɑːnsəd] [fjuː] ['kwestʃənz] [wɪtʃ] [meɪ] [sə'dʒest] [ðəm'selvz] [tuː; tə] [ðə; ði] [məʊst]
**it has left unanswered few questions which may suggest themselves to the most**
它 有 左边 未解答 很少 问题 哪个 可能 建议 他们自己 到 这 最多
[ɔː(r)] [ðə; ði] [liːst] [ɪn'telɪdʒənt] .
**or the least intelligent .**
或者 这 至少 聪明的 .

它留下了一些未解之谜，这些谜题或许最聪明的人也会想到，或许最不聪明的人也会想到。

---

” — [ðə; ði] ['neɪʃ(ə)n] .
**” — The Nation .**
” — 这 国家 .

——《国家》杂志。

---

“ ['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] ' ['bɒstən] [kʊk] - [bʊk] ' [ɪz] [nəʊ] [mɪə(r)] ['æmətə(r)] [ˌkɒmpɪ'leɪʃn] , [mʌtʃ] [les]
**“ Mrs . Lincoln's ' Boston Cook - Book ' is no mere amateur compilation , much less**
“ 太太 . 林肯的 ' 波士顿 厨师 - 书 ' 是 不 仅仅 业余 汇编 , 很多 较少的
[æn; ən] ['ɒmniəm] ['gæðərəm] [ɒv; əv] [rɪ'siːts] .
**an omnium gatherum of receipts .**
一个 全能 集聚 的 收据 .

“林肯夫人的《波士顿食谱》绝非仅仅是业余爱好者的汇编，更不是食谱大全。”

---

[ɪts] ['taɪt(ə)l] [dʌz] [skænt] ['dʒʌstɪs] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] ,
**Its title does scant justice to it ,**
它是 标题 做 稀少 正义 到 它 ,

它的标题远不足以体现它的价值。

---

[fɔː(r); fə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɒt] [səʊ] [mʌtʃ] [ə; eɪ] [kʊk] - [bʊk] [æz; əz] [ə; eɪ] [ˌdaɪə'tetɪk] [ænd; ənd] ['kʌlɪnəri]
**for it is not so much a cook - book as a dietetic and culinary**
为了 它 是 不是 所以 很多 一个 厨师 - 书 作为 一个 营养学 和 烹饪
[ˌsaɪklə'piːdiːə] .
**cyclopædia .**
百科全书 .

因为它与其说是一本食谱，不如说是一部营养和烹饪百科全书。

---

['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] [ɪz] [ə; eɪ] ['leɪdi] [ɒv; əv] ['kʌltʃə(r)] [ænd; ənd] ['præktɪkl] [teɪsts] ,
**Mrs . Lincoln is a lady of culture and practical tastes ,**
太太 . 林肯 是 一个 女士 的 文化 和 实际的 口味 ,

林肯夫人是一位既有文化修养又务实的女士。

---

[huː] [hæz; həz] [meɪd] [ðə; ði] [faɪn] [ɑːt] [ɒv; əv] [kwɪ'ziːn] [ðə; ði] ['sʌbdʒɪkt] [ɒv; əv] [prə'feʃən(ə)l] ['stʌdi] [ænd; ənd]
**who has made the fine art of cuisine the subject of professional study and**
WHO 有 制成 这 美好的 艺术 的 美食 这 主题 的 专业的 学习 和
['tiːtʃɪŋ] .
**teaching .**
教学 .

他将烹饪这门精湛的艺术作为专业研究和教学的主题。

---

[ɪn] [ðɪs] [bʊk] [ʃiː; ʃi] [hæz; həz] [ʃəʊn] [hɜː(r); hə(r)] ['lɪtərəri] [skɪl] [ænd; ənd] [ɪn'telɪdʒəns] ,
**In this book she has shown her literary skill and intelligence ,**
在 这 书 她 有 所示 她 文学 技能 和 智力 ,

在这本书中，她展现了她的文学技巧和才智。

---

[æz; əz] [wel] [æz; əz] [hɜː(r); hə(r)] ['ɛkspəːtnis] [æz; əz] [ə; eɪ] ['præktɪkl] [kʊk] [ænd; ənd] ['tiːtʃə(r)] [ɒv; əv]
**as well as her expertness as a practical cook and teacher of**
作为 出色地 作为 她 专业技能 作为 一个 实际的 厨师 和 老师 的
['kʊkəri] .
**cookery .**
烹饪 .

以及她作为一名实用厨师和烹饪教师的专业技能。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [fʊl] [ɒv; əv] ['ɪntrəst] [ænd; ənd] [ɪn'strʌkʃ(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] ['eni] [wʌn] ,
**It is full of interest and instruction for any one ,**
它 是 满的 的 兴趣 和 操作说明 为了 任何 一 ,

它内容丰富，对任何人都有启发意义。

[ðəʊ] [wʌn] [ʃʊd; ʃəd] ['nevə(r)] ['hænd(ə)l] [ə; eɪ] ['skɪlɪt] [ɔː(r)] [nəʊ] [ðə; ði] ['fiːlɪŋ] [ɒv; əv] [dəʊ] .
**though one should never handle a skillet or know the feeling of dough .**
尽管 一 应该 绝不 处理 一个 煎锅 或者 知道 这 感觉 的 面团 .

虽然一个人永远不应该接触煎锅，也不应该体验面团的感觉。

['nʌθɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [wei] [ɒv; əv] [ˌekspləˈneɪʃ(ə)n] [ɪz] [left] [ʌn'sed] .
**Nothing in the way of explanation is left unsaid .**
没有什么 在 这 方式 的 解释 是 左边 未说出口的话 .

所有的解释都已说清楚了。

[ænd; ənd] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [jʌŋ] ['haʊskiːpə(r)] ,
**And for a young housekeeper ,**
和 为了 一个 年轻的 管家 ,

对于一位年轻的管家来说，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] [kəm'pliːt] ['aʊtfɪt] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['kʌlɪnəri] [dɪ'pɑːtmənt] [ɒv; əv] [hɜː(r); hə(r)] ['djuːtiz]
**it is a complete outfit for the culinary department of her duties**
它 是 一个 完全的 全套服装 为了 这 烹饪 部门 的 她 职责
[ænd; ənd] [də'meɪn] .
**and domain .**
和 领域 .

这是一套完整的服装，适合她履行职责和管辖范围内的烹饪部门使用。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['meni] ['eksələnt] [saɪd] - [hɪnts] [æz; əz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['neɪtʃə(r)] , ['hɪstri; 'hɪstəri] , [ænd; ənd]
**There are many excellent side - hints as to the nature , history , and**
那里 是 许多 出色的 边 - 提示 作为 到 这 自然 , 历史 , 和
['haɪdʒiːn] [ɒv; əv] [fuːd] ,
**hygiene of food ,**
卫生 的 食物 ,

关于食物的性质、历史和卫生，有很多极好的旁支提示。

[wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] ['ɒf(ə)n] [faʊnd] [ɪn] [sʌtʃ] [bʊks] ;
**which are not often found in such books ;**
哪个 是 不是 经常 成立 在 这样的 图书 ;

这些内容在这类书籍中并不常见；

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['ɪndeksɪz] [ɑː(r); ə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kəm'pliːtɪst] [ænd; ənd] [məʊst] ['juːsf(ə)l] [kaɪnd] .
**and the Indexes are of the completest and most useful kind .**
和 这 索引 是 的 这 完整版 和 最多 有用 种类 .

索引是最完整、最有用的。

[wiː; wi] [faɪnd] [ɑː'selvz] [kwaɪt] [ɪnˌθjuːzi'æstɪk] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [wɜːk] , [ænd; ənd] [fiːl] [laɪk] ['seɪɪŋ] [tuː; tə]
**We find ourselves quite enthusiastic over the work , and feel like saying to**
我们 寻找 我们自己 相当 热情的 超过 这 工作 , 和 感觉 喜欢 说 到
[ðə; ði] [ə'kʌmplɪʃt] ['ɔːθəres] ,
**the accomplished authoress ,**
这 完成 作者 ,

我们对这部作品充满热情，很想对这位才华横溢的女作家说：

- ['meni] [d'ɔːtəz] [hæv; həv] [dʌn] ['vɜːtʃuəsli] , [bʌt; bət] [ðaʊ] [ɪk'sel; ek-] [ðem; ðəm] [ɔːl] . -
**' Many daughters have done virtuously , but thou excellest them all . '**
- 许多 女儿们 有 完毕 有德行 , 但 你 优秀 他们 全部 . -

“贤良淑德的女儿很多，但你胜过她们所有人。”

” — [rev] .
**” — Rev .**
” 一 牧师 .

——牧师

['dɑːktər; draɪv] . [zə'brɪskiː] , [ɪn] ['krɪstʃən] [ɪn'telɪdʒənsə(r)] .
**Dr . Zabriskie , in Christian Intelligencer .**
博士 . 扎布里斯基 , 在 基督教 情报员 .

Zabriskie 博士，《基督教情报员》。

" [ə'mʌŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [kʊk] - [bʊks] ,
**" Among all the cook - books ,**
" 之中 全部 这 厨师 - 图书 ,

"在所有烹饪书籍中，

['mɪsɪz] . [diː] . [ə; eɪ] . ['lɪŋkənz] - ['bɒstən] [kʊk] - [bʊk] - [wɪl] ['sɜːt(ə)nli] [teɪk] [ɪts] [pleɪs] [æz; əz] [wʌn]
**Mrs . D . A . Lincoln's ' Boston Cook - Book ' will certainly take its place as one**
太太 . D . 一个 . 林肯的 - 波士顿 厨师 - 书 - 将要 当然 拿 它是 地方 作为 一
[ɒv; əv] [ðə; ði] ['veri] [best] .
**of the very best .**
的 这 非常 最好的 .

林肯夫人所著的《波士顿食谱》必将成为最优秀的食谱之一。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['pʌblɪʃt] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒd] [ɪn] [ə; eɪ] ['veri] [kən'viːniənt] [ænd; ənd] [ə'træktɪv] [fɔːm] ,
**It is published and arranged in a very convenient and attractive form ,**
它 是 已发布 和 安排 在 一个 非常 方便的 和 吸引人的 形式 ,

它的出版和排版形式非常便捷且吸引人。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [staɪl] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['rɪt(ə)n] [hæz; həz] [ə; eɪ] ['sɜːt(ə)n] ['lɪtərəri] ['kwɒləti] [wɪtʃ] [wɪl]
**and the style in which it is written has a certain literary quality which will**
和 这 风格 在 哪个 它 是 书面 有 一个 肯定 文学 质量 哪个 将要
[tempt] [ðəʊz] [huː] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] ['ɪntrəstɪd] [ɪn] ['resəpɪz] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [tuː; tə] [pə'ruːz] [ɪts] ['peɪdʒɪz] .
**tempt those who are not interested in recipes and cooking to peruse its pages .**
诱惑 那些 WHO 是 不是 感兴趣的 在 食谱 和 烹饪 到 仔细阅读 它是 页面 .

而且，它的写作风格具有一定的文学性，会吸引那些对食谱和烹饪不感兴趣的人翻阅它的内容。

[ðə; ði] ['resəpɪz] [ɑː(r); ə(r)] ['præktɪkl] ,
**The recipes are practical ,**
这 食谱 是 实际的 ,

这些食谱很实用，

[ænd; ənd] [gɪv] [dʒʌst] [ðəʊz] [fækts] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['dʒen(ə)rəli] [əʊ'mɪtɪd] [frɒm; frəm] [bʊks] [ɒv; əv] [ðɪs]
**and give just those facts which are generally omitted from books of this**
和 给 只是 那些 事实 哪个 是 一般来说 省略 从 图书 的 这
[sɔːt] ,
**sort ,**
种类 ,

并只提供这类书籍通常会省略的事实。

[tuː; tə] [ðə; ði] [dɪs'kʌrɪdʒmənt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['haʊskiːpə(r)] , [ænd; ənd] ['friːkwəntli] [tuː; tə] [ðə; ði]
**to the discouragement of the housekeeper , and frequently to the**
到 这 沮丧 的 这 管家 , 和 频繁地 到 这
[lə'mentəb(ə)l] [dɪ'zɑːstə(r)] [ænd; ənd] ['feɪljə(r)] [ɒv; əv] [hɜː(r); hə(r)] [plænz] .
**lamentable disaster and failure of her plans .**
令人惋惜的 灾难 和 失败 的 她 计划 .

这令管家感到沮丧，也常常导致她的计划以令人遗憾的灾难和失败告终。

['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] [hæz; həz] [leɪd] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] ['piːp(ə)l] ['ʌndə(r)] [ˌɒblɪ'geɪʃ(ə)n] ,
**Mrs . Lincoln has laid a large number of people under obligation ,**
太太 . 林肯 有 铺设 一个 大的 数字 的 人们 在下面 义务 ,

林肯夫人让很多人背负了债务，

[ænd; ənd] [pʊts] ['ɪntuː] [hɜː(r); hə(r)] [bʊk] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['dʒen(ə)rəl] [ɪk'spɪəriəns] [ɪn] [ðə; ði]
**and puts into her book a large amount of general experience in the**
和 放置 进入 她 书 一个 大的 数量 的 一般的 经验 在 这
['dɪfɪkəlt] [ænd; ənd] ['delɪkət] [ɑːt] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] .
**difficult and delicate art of cooking .**
难的 和 精美的 艺术 的 烹饪 .

并将她在烹饪这门既困难又精细的艺术方面的大量经验融入到她的书中。

[ðə; ði] [bʊk] [ɪz] ['ædmərəbli] [ə'reɪndʒd] ,
**The book is admirably arranged ,**
这 书 是 令人钦佩地 安排 ,

这本书的编排非常出色。

[ænd; ənd] [ɪz] [sə'plaɪd] [wɪð] [ðə; ði] [məʊst] ['pɜːfɪkt] ['ɪndeksɪz] [wiː; wi] [hæv; həv] ['evə(r)] [siːn] [ɪn] ['eni] [wɜːk]
**and is supplied with the most perfect indexes we have ever seen in any work**
和 是 供应 和 这 最多 完美的 索引 我们 有 曾经 已见 在 任何 工作
[ɒv; əv] [ðə; ði] [kaɪnd] ” — [ðə; ði] ['krɪstʃən] ['juːniən] .
**of the kind ” — The Christian Union .**
的 这 种类 ” — 这 基督教 联盟 .

并附有我们见过的同类作品中最完美的索引”——基督教联盟。

“ ['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] [hæz; həz] ['rɪt(ə)n] [ə; eɪ] [kʊk] - [bʊk] ; ['riːəli] ['rɪt(ə)n] [wʌn] , [nɒt] [meɪd] ['mɪəli] [ə; eɪ]
**“ Mrs . Lincoln has written a cook - book ; really written one , not made merely a**
“ 太太 . 林肯 有 书面 一个 厨师 - 书 ; 真的 书面 一 , 不是 制成 仅仅 一个
[ˌkɒmpɪ'leɪʃn] [ɒv; əv] [rɪ'siːts] ,
**compilation of receipts ,**
汇编 的 收据 ,

“林肯夫人写了一本烹饪书；是真正意义上的烹饪书，而不仅仅是食谱汇编。”

— [ðæt] [sɔːt] [ɒv; əv] [mə'kænɪkl] [wɜːk] ['eni] [wʌn] [kæn; kən] [duː; də] [huː] [hæz; həz] ['peɪʃ(ə)ns] [ɪ'nʌf]
**— that sort of mechanical work any one can do who has patience enough**
— 那 种类 的 机械的 工作 任何 一 能 做 WHO 有 耐心 足够的
[tuː; tə] [sɜːtʃ] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [ruːlz] ,
**to search for the rules ,**
到 搜索 为了 这 规则 ,

——那种机械性的工作，只要有足够的耐心去寻找规则，任何人都能做。

[ænd; ənd] ['sɪstəm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] .
**and system enough to arrange them .**
和 系统 足够的 到 安排 他们 .

以及足以安排它们的系统。

['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] [bʊk] [ɪz] ['rɪt(ə)n] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ɪk'spɪəriəns] [ɒv; əv] [laɪf] ,
**Mrs . Lincoln's book is written out of the experience of life ,**
太太 . 林肯的 书 是 书面 出去 的 这 经验 的 生活 ,

林肯夫人的书是根据她的生活经历写成的。

[bəʊθ] [æz; əz] [ə; eɪ] ['haʊskiːpə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['tiːtʃə(r)] .
**both as a housekeeper and a teacher .**
两个都 作为 一个 管家 和 一个 老师 .

既当过管家，也当过老师。

[hɜː(r); hə(r)] [lɒŋ] [ɪk'spɪəriəns] [æz; əz] ['prɪnsəp(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɒstən] ['kʊkɪŋ] - [skuːl] [hæz; həz]
**Her long experience as principal of the Boston Cooking - School has**
她 长的 经验 作为 主要的 的 这 波士顿 烹饪 - 学校 有
[ɪneɪbld] [hɜː(r); hə(r)] [tuː; tə] [faɪnd] [aʊt] [dʒʌst] [wɒt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðæt] ['piːp(ə)l] [məʊst] [wɒnt] [ænd; ənd] [niːd]
**enabled her to find out just what it is that people most want and need**
已启用 她 到 寻找 出去 只是 什么 它 是 那 人们 最多 想 和 需要
[tuː; tə] [nəʊ] .
**to know .**
到 知道 .

她在波士顿烹饪学校担任校长多年的经验，使她能够准确地了解人们最想知道和最需要知道的事情。

[ai][hæv; həv][nəʊ] [ˌhezɪ'teɪʃn] [ɪn] [ˌrekə'mendɪŋ] ['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] [æz; əz][ðə; ði] [best] [kʊk] - [bʊk] , [ɪn]
**I have no hesitation in recommending Mrs . Lincoln's as the best cook - book , in**
我 有 不 犹豫 在 推荐 太太 . 林肯的 作为 这 最好的 厨师 - 书 , 在
[ɔ:l] [rɪ'spekts] ,
**all respects ,**
全部 尊重 ,

我毫不犹豫地推荐林肯夫人的食谱，它在各方面都是最好的。

[ɒv; əv] ['eni] [ai][hæv; həv] [si:n] .
**of any I have seen .**
的 任何 我 有 已见 .

我见过的所有同类产品中最好的。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ɪg'zæktli] ['fɪtɪd] [fɔ:(r); fə(r)][ju:z][æz; əz][ə; eɪ]['fæməli] [ɔ:'θɒrəti] , [ɪn] [ðæt] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði] [wɜ:k] ,
**It is exactly fitted for use as a family authority , in that it is the work ,**
它 是 确切地 适配 为了 使用 作为 一个 家庭 权威 , 在 那 它 是 这 工作 ,

它非常适合用作家庭权威，因为它是这项工作，

[nɒt][ɒv; əv][ə; eɪ] ['θɪəˌraɪzər] , [bʌt; bət][ɒv; əv][ə; eɪ] ['wʊmən] [hu:] [nəʊz] [wɒt] [ʃi:; ʃi][ɪz] ['tɔ:kɪŋ] [ə'baʊt] .
**not of a theorizer , but of a woman who knows what she is talking about .**
不是 的 一个 理论家 , 但 的 一个 女士 WHO 知道 什么 她 是 说 关于 .

这不是理论家的言论，而是一位真正了解自己在说什么的女性的言论。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði] ['veri] ['kɒmən] - [sens] [ɒv; əv][ðə; ði] ['saɪəns] [ɒv; əv] ['kʊkəri] . ” — ['ekstrækts; ɪk'strækts]
**It is the very common - sense of the science of cookery . ” — Extracts**
它 是 这 非常 常见的 - 感觉 的 这 科学 的 烹饪 . ” — 提取物
[frɒm; frəm] ['sæli:] [dʒɔɪ] [waɪts] ['lɛtəz] [ɪn] [ˌfɪlə'delfiə] [ænd; ənd] ['pɔ:tlənd] ['peɪpəz] .
**from Sallie Joy White's letters in Philadelphia and Portland papers .**
从 萨莉 喜悦 怀特 信件 在 费城 和 波特兰 文件 .

这是烹饪科学的常识。”——摘自萨莉·乔伊·怀特在费城和波特兰报纸上的信件。

“ ['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] ' ['bɒstən] [kʊk] - [bʊk] ' [ɪz][ə; eɪ] [ˌkærəktə'rɪstɪkli] [ə'merɪkən] , [nɒt][tu:; tə] [seɪ]
**“ Mrs . Lincoln's ' Boston Cook - Book ' is a characteristically American , not to say**
“ 太太 . 林肯的 ' 波士顿 厨师 - 书 ' 是 一个 典型地 美国人 , 不是 到 说
['jæŋki] , [prə'dʌkʃ(ə)n] .
**Yankee , production .**
扬基 , 生产 .

“林肯夫人的《波士顿食谱》是一部典型的美国作品，甚至可以说是典型的美国佬作品。”

['bɒstən] [prə'dʌkʃ(ə)nz] [ɑ:(r); ə(r)] ['nʌθɪŋ] [ɪf] [nɒt] [prə'faʊnd] , [ænd; ənd]['i:v(ə)n] [ðɪs] ['kʊkəri] ['mænjuəl]
**Boston productions are nothing if not profound , and even this cookery manual**
波士顿 作品 是 没有什么 如果 不是 深刻的 , 和 甚至 这 烹饪 手动的
[mʌst; məst] [bɪ'gɪn] [wɪð] [ə; eɪ][ˌdefɪ'nɪʃ(ə)n] ,
**must begin with a definition ,**
必须 开始 和 一个 定义 ,

波士顿的作品向来深刻，就连这本烹饪手册也必须以定义作为开篇。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [fɪ'lɒlədʒi] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['kʌlɪnəri] ['kemɪstri] [ɒv; əv] [hi:t] , [kəʊld] , ['wɔ:tə(r)] ,
**a pinch of philology , and the culinary chemistry of heat , cold , water ,**
一个 捏 的 语言学 , 和 这 烹饪 化学 的 热 , 寒冷的 , 水 ,
[eə(r)] , [ænd; ənd] ['draɪɪŋ] . . . .
**air , and drying . . . .**
空气 , 和 烘干 . . . .

少许语言学知识，以及烹饪中关于热、冷、水、空气和干燥的化学原理……

[bʌt; bət][ə; eɪ] [tʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] [blu:] - ['stɒkɪŋ] [hæz; həz]['nevə(r)] [bi:n] ['hɑ:mf(ə)l][tu:; tə] ['kʊkəri] .
**But a touch of the blue - stocking has never been harmful to cookery .**
但 一个 触碰 的 这 蓝色的 - 袜 有 绝不 到过 有害 到 烹饪 .

但略带一点书卷气对烹饪从来都不是有害的。

[ðɪs] [bʊk] [ɪz][æz; əz][deft][æz; əz][ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ˌfʌndəˈment(ə)l] .
This book is as deft as it is fundamental .
这 书 是 作为 麻利 作为 它 是 基本的 .

这本书既精辟又基础深刻。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][səʊ] [ˈpɜːfɪktli] [ænd; ənd] [ˈdʒenərəsli] [ʌp][tuː; tə] [ˈevriθɪŋ] [ˈkʌlɪnəri] ,
It is so perfectly and generously up to everything culinary ,
它 是 所以 完美 和 慷慨地 向上 到 一切 烹饪 ,

它完美而慷慨地满足了所有烹饪方面的需求，

[ðæt] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈkænɒt] [help] [ˈspɪlɪŋ] [ˈəʊvə(r)][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈɪntuː] [ˈsaɪəns] [ænd; ənd] [fəˈlɒsəfi] .
that it cannot help spilling over a little into sciences and philosophy .
那 它 不能 帮助 溢出 超过 一个 小的 进入 科学 和 哲学 .

它不可避免地会稍微影响到科学和哲学领域。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ðə; ði] [ˈtrɪmɪst] , [best] [əˈreɪndʒd] , [best] [ˈɪləstreɪtɪd] , [məʊst][ɪnˈtelɪdʒəb(ə)l] , [ˈmænjuəl][ɒv; əv]
It is the trimmest , best arranged , best illustrated , most intelligible , manual of
它 是 这 最苗条 , 最好的 安排 , 最好的 插图 , 最多 可理解的 , 手动的 的
[ˈkʊkəri] [æz; əz][ə; eɪ] [haɪ] [ɑːt] ,
cookery as a high art ,
烹饪 作为 一个 高的 艺术 ,

它是最精炼、编排最合理、插图最精美、最易懂的烹饪艺术手册。

[ænd; ənd][æz; əz][æn; ən][ˌiːkəˈnɒmɪk] [ɑːt] , [ðæt] [hæz; həz] [əˈpɪəd] . ” — [ˌɪndɪˈpendənt] .
and as an economic art , that has appeared . ” — Independent .
和 作为 一个 经济的 艺术 , 那 有 出现 . ” — 独立的 .

而作为一种经济艺术，它已经出现了。”——《独立报》。

“ [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ə; eɪ] [ˈpleʒə(r)] [tuː; tə][biː; bi][ˈeɪb(ə)l][tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ][mæn][ɔː(r)][ə; eɪ] [bʊk] [ˌʌnˈkwɒlɪfaɪd]
“ It is a pleasure to be able to give a man or a book unqualified
“ 它 是 一个 乐趣 到 是 有能力的 到 给 一个 男人 或者 一个 书 不合格的
[preɪz] .
praise .
称赞 .

“能够给予一个人或一本书毫无保留的赞扬，是一件令人愉快的事情。”

[wiː; wi][hæv; həv][nəʊ][fɪə(r)][ɪn] [ˈseɪɪŋ] [ðæt] [ˈmɪsɪz] . [ˈlɪŋkənz] [wɜːk] [ɪz][ðə; ði][best][ænd; ənd][məʊst]
We have no fear in saying that Mrs . Lincoln's work is the best and most
我们 有 不 害怕 在 说 那 太太 . 林肯的 工作 是 这 最好的 和 最多
[ˈpræktɪkl] [kʊk] - [bʊk] [ɒv; əv][ɪts][kaɪnd] [ðæt] [hæz; həz][ˈevə(r)] [əˈpɪəd] .
practical cook - book of its kind that has ever appeared .
实际的 厨师 - 书 的 它是 种类 那 有 曾经 出现 .

我们毫不夸张地说，林肯夫人的这部作品是迄今为止同类书籍中最好、最实用的一本。

[ˌaɪ ˈtiː] [dʌz] [nɒt] [ˈeməneɪt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ʃef] [ɒv; əv][sʌm; səm] [kwiːnz] [ɔː(r)][ˈnoʊbəlmənz] [kwɪˈziːn] ,
It does not emanate from the chef of some queen's or nobleman's cuisine ,
它 做 不是 发出 从 这 厨师 的 一些 女王的 或者 贵族的 美食 ,

它并非出自某位女王或贵族御厨之手，

[bʌt; bət][ˌaɪ ˈtiː] [telz] [ɪn][ðə; ði][məʊst][ˈsɪmp(ə)l][ænd; ənd] [ˈpræktɪkl] [ænd; ənd][ɪɡˈzækt] [wei] [ðəʊz] [ˈlɪt(ə)l]
but it tells in the most simple and practical and exact way those little
但 它 讲述 在 这 最多 简单的 和 实际的 和 精确的 方式 那些 小的
[θɪŋz] [wɪtʃ] [ˈwɪmɪn] [ɔːt] [tuː; tə] [nəʊ] ,
things which women ought to know ,
事物 哪个 女性 应该 到 知道 ,

但它以最简单、实用和准确的方式讲述了女性应该知道的那些小事。

[bʌt; bət][hæv; həv][ˈdʒen(ə)rəli][tuː; tə] [lɜːn] [baɪ][sæd] [ɪkˈspɪəriəns] .
but have generally to learn by sad experience .
但 有 一般来说 到 学习 经过 伤心 经验 .

但通常只能通过痛苦的经历来吸取教训。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [bʊk] [wɪtʃ] [ɔːt] [tuː; tə][biː; bi][ɪn] ['evri] ['haʊshəʊld] . ” — [ˌfɪlə'delfiə]
**It is a book which ought to be in every household . ” — Philadelphia**
它 是 一个 书 哪个 应该 到 是 在 每一个 家庭 . ” — 费城

这是一本每个家庭都应该拥有的书。——《费城故事》

[pres] .
**Press .**
按 .

按。

“ [ðə; ði] - ['bɒstən] [kʊk] - [bʊk] - [hæz; həz][ə; eɪ]['speʃ(ə)l] [ˌrekəmen'deɪʃn] .
**“ The ' Boston Cook - Book ' has a special recommendation .**
“ 这 - 波士顿 厨师 - 书 - 有 一个 特别的 推荐 .

《波士顿食谱》有一项特别推荐。

[ðə; ði] ['ɔːθə(r)] , ['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] , [wɒz; wəz] ['ɜːli] [treɪnd] [tuː; tə][ə; eɪ] [lʌv] [fɔː(r); fə(r)][ɔːl] ['haʊshəʊld]
**The author , Mrs . Lincoln , was early trained to a love for all household**
这 作者 , 太太 . 林肯 , 曾是 早期的 受过训练 到 一个 爱 为了 全部 家庭
[wɜːk] .
**work .**
工作 .

作者林肯夫人从小就被培养出热爱所有家务劳动的天性。

[ðæt] ['preʃəs] [ɪk'spɪəriəns] [ɪz][ə; eɪ] [θɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [wɪtʃ] [ə; eɪ] ['kʊkɪŋ] - [skuːl] [ɪz][nəʊ]['mænə(r)]
**That precious experience is a thing for which a cooking - school is no manner**
那 宝贵的 经验 是 一个 事物 为了 哪个 一个 烹饪 - 学校 是 不 方式
[ɒv; əv] ['sʌbstɪtjuːt] ,
**of substitute ,**
的 代替 ,

这种宝贵的经验是任何烹饪学校都无法替代的。

[waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][dʒʌst][ðə; ði] [θɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [prə'feʃən(ə)l] ['treɪnɪŋ] [tuː; tə] [bɪld] [ə'pɒn] , ['waɪd(ə)n] ,
**while it is just the thing for professional training to build upon , widen ,**
尽管 它 是 只是 这 事物 为了 专业的 训练 到 建造 之上 , 扩大 ,
[ænd; ənd] [kə'rekt] .
**and correct .**
和 正确的 .

而这正是专业培训用来巩固、拓展和纠正知识的理想之选。

['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] [bʊk] [ɪz] ['præktɪkl] , [ænd; ənd] [ðəʊ] [ðeə(r)][ɪz] [mʌtʃ] [ɒv; əv] ['θɪəri] ,
**Mrs . Lincoln's book is practical , and though there is much of theory ,**
太太 . 林肯的 书 是 实际的 , 和 尽管 那里 是 很多 的 理论 ,

林肯夫人的书很实用，虽然也包含很多理论内容，

[ˌaɪ 'tiː] [ɡɪvz] [pruːf] [ɒv; əv] ['biːɪŋ] [beɪst] [les] [ə'pɒn] ['θɪəri] [ænd; ənd] [mʌtʃ] [ə'pɒn] [ɪk'sperɪmənt] .
**it gives proof of being based less upon theory and much upon experiment .**
它 给予 证明 的 存在 基于 较少的 之上 理论 和 很多 之上 实验 .

这证明该研究较少依赖理论，更多依赖实验。

[ðə; ði] [bʊk] [ɪz] ['hænsəmli] ['ɡɒtn] [ʌp] ,
**The book is handsomely gotten up ,**
这 书 是 英俊地 获得 向上 ,

这本书装帧精美。

[ænd; ənd] [wɪl] [eə(r)] [lɒŋ] [ə'test] [ɪts] ['juːsflnəs] [ɪn]['betə(r)] [fuːd] ['betə(r)] [prɪ'peəd] , [ænd; ənd]
**and will ere long attest its usefulness in better food better prepared , and**
和 将要 埃雷 长的 证明 它是 用处 在 更好的 食物 更好的 准备 , 和
['ðeəfɔː(r)] ['betə(r)][daɪ'dʒestɪd] ,
**therefore better digested ,**
所以 更好的 消化 ,

不久之后，人们就会证明它在改善食物品质、提高食物烹饪水平、从而促进消化方面的益处。

[ɪn] ['meni] [hoʊmz] .
**in many homes .**
在 许多 房屋 .

在许多家庭中。

---

” — ['liːdə(r)] .
**” — Leader .**
” — 领导者 .

“-领导者。

---

“ [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [ɪm'bɒdimənt] [ɒv; əv][ðə; ði]['æktʃuəl] [ɪk'spɪəriəns] [ænd; ənd] [ˌɒbzə'veɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ]
**“ It is the embodiment of the actual experience and observation of a**
“ 它 是 这 实施例 的 这 实际的 经验 和 观察 的 一个
['wʊmən] [huː] [hæz; həz] ['lɜːnɪd] [ænd; ənd] [ɪm'plɔɪd] [suː'pɪəriə(r)] [də'mestɪk] ['meθədz] .
**woman who has learned and employed superior domestic methods .**
女士 WHO 有 学习 和 受雇 优越的 国内的 方法 .

“这是对一位学习并运用了高级家政方法的女性的实际经验和观察的体现。

---

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] ['aʊtkʌm] [ɒv; əv]['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] [ˌkɒnʃi'enʃəs] [ænd; ənd] [sək'sesf(ə)l] [ 'leibə ] [fɔː(r); fə(r)]
**It is the outcome of Mrs . Lincoln's conscientious and successful labors for**
它 是 这 结果 的 太太 . 林肯的 尽责的 和 成功的 劳动 为了
[ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [ɒv; əv] ['præktɪkl] ['kʊkɪŋ] .
**the development of practical cooking .**
这 发展 的 实际的 烹饪 .

这是林肯夫人为发展实用烹饪而辛勤努力的成果。

---

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [ˌrekə'mendɪd] [fɔː(r); fə(r)][ɪts] ['juːsflnəs] [ɪn] [pɔɪnt] [ɒv; əv] [rɪ'siːts] [ɒv; əv]
**It is to be recommended for its usefulness in point of receipts of**
它 是 到 是 受到推崇的 为了 它是 用处 在 观点 的 收据 的
['mɒdərət] [kɒst][ænd; ənd]['kwɒntəti] ,
**moderate cost and quantity ,**
缓和 成本 和 数量 ,

鉴于其在收割成本和数量适中方面的实用性，值得推荐。

---

[ɪn][ɪts][və'raɪəti] , [ɪts] [ˌkɒmprɪ'hensɪvnəs] , [ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['eksələns] [ɒv; əv][ɪts]
**in its variety , its comprehensiveness , and for the excellence of its**
在 它是 种类 , 它是 全面性 , 和 为了 这 卓越 的 它是
[ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] [fɔːm] . ” — ['bɒstən]
**typographical form . ” — Boston**
印刷 形式 . ” — 波士顿

“其内容丰富多样，包罗万象，排版精美绝伦。”——波士顿

---

['trænskrɪpt] .
**Transcript .**
文字稿 .

文字稿。

---

“ [ðə; ði] [ɪn'strʌkʃ(ə)n] ['gɪv(ə)n][baɪ]['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] [æt; ət][ðə; ði] ['bɒstən] ['kʊkɪŋ] - [skuːl] [ɪz][səʊ] ['waɪdli]
**“ The instruction given by Mrs . Lincoln at the Boston Cooking - School is so widely**
“ 这 操作说明 给定 经过 太太 . 林肯 在 这 波士顿 烹饪 - 学校 是 所以 广泛
[ænd; ənd] ['feivərəbli] [nəʊn] [fɔː(r); fə(r)][ɪts] ['θʌrənəs] [ænd; ənd] [ə'tenʃ(ə)n] [tuː; tə][ˌsaɪən'tɪfɪk]
**and favorably known for its thoroughness and attention to scientific**
和 有利 已知 为了 它是 彻底性 和 注意力 到 科学
[ænd; ənd][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l]['prɪnsəp(ə)lz] ,
**and economical principles ,**
和 经济 原则 ,

“林肯夫人于波士顿烹饪学校所教授的课程因其严谨细致、注重科学和经济原则而广受赞誉。”

[ðæt] [ə; eɪ] [kʊk] - [bʊk] [im'bɔdiŋ] [ðiːz] [aɪ'diəz][ænd; ənd]['prɪnsəp(ə)lz] [wɪl] [biː; bi] [kən'sɪdəd] [ə; eɪ]
**that a cook - book embodying these ideas and principles will be considered a**
那 一个 厨师 - 书 体现 这些 想法 和 原则 将要 是 经过考虑的 一个
[greɪt] [geɪn][tuː; tə][ðə; ði] ['haʊskiːpɪŋ] [dɪ'pɑːtmənt] .
**great gain to the housekeeping department .**
伟大的 获得 到 这 家政 部门 .

一本体现这些理念和原则的烹饪书，对于客房部来说将是一笔巨大的财富。

---

[ɪn][keə(r)][ænd; ənd] ['eksələns] , [hɜː(r); hə(r)] [bʊk] ['ɪləstreɪts] [ðə; ði]['mɒd(ə)n] [əd'vɑːns] [ɪn] [həʊm]
**In care and excellence , her book illustrates the modern advance in home**
在 关心 和 卓越 , 她 书 图示 这 现代的 进步 在 家
['kʊkɪŋ] . ” — ['bɒstən]
**cooking . ” — Boston**
烹饪 . ” — 波士顿

她的书以其细致入微的关怀和精湛的技艺，展现了现代家庭烹饪的进步。——波士顿

---

['dʒɜːn(ə)l] .
**Journal .**
杂志 .

杂志。

---

“ [ðə; ði] [bʊk] [niːdz] [nəʊ]['ʌðə(r)]['reɪzən] - [ðæn; ðən][ɪts] [əʊn] ['eksələns] .
**“ The book needs no other raison d'être than its own excellence .**
“ 这 书 需求 不 其他 理性 - 比 它是 自己的 卓越 .

“这本书存在的理由只有一个，那就是它自身的卓越性。”

---

['evri] ['haʊskiːpə(r)] [ɪn][ðə; ði][lænd] [wʊd] [biː; bi] ['fɔːtʃənət] [tuː; tə][hæv; həv][ə'pɒn][hɜː(r); hə(r)] [ʃelf]
**Every housekeeper in the land would be fortunate to have upon her shelf**
每一个 管家 在 这 土地 会 是 幸运 到 有 之上 她 架子
[ə; eɪ]['kɒpi][ɒv; əv]['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] [wɜːk] . ” — ['bɒstən]
**a copy of Mrs . Lincoln's work . ” — Boston**
一个 复制 的 太太 . 林肯的 工作 . ” — 波士顿

全国每一位家庭主妇都会庆幸自己的书架上能摆放一本林肯夫人的著作。——波士顿

---

['kʊriə(r)] .
**Courier .**
导游 .

导游。

---

“ ['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] [bʊk] [kən'teɪnz] [ɪn][wʌn]['vɒljuːm] [wɒt] [məʊst]['ʌðə(r)] [kʊk] - [bʊks] [kən'teɪn] [ɪn]
**“ Mrs . Lincoln's book contains in one volume what most other cook - books contain in**
“ 太太 . 林肯的 书 包含 在 一 体积 什么 最多 其他 厨师 - 图书 包含 在
[θriː] ;
**three ;**
三 ;

“林肯夫人的食谱书一卷所包含的内容，相当于其他大多数食谱书三卷的内容；

---

[ænd; ənd][ɪts][də'rekʃ(ə)nz][ɑː(r); ə(r)]['ɔːlweɪz] [tɜːs] [ænd; ənd][tuː; tə][ðə; ði] [pɔɪnt] .
**and its directions are always terse and to the point .**
和 它是 方向 是 总是 简洁 和 到 这 观点 .

它的指示总是简洁明了，直击要点。

---

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] ['θʌrəli] ['præktɪkl] [bʊk] ,
**It is a thoroughly practical book ,**
它 是 一个 彻底 实际的 书 ,

这是一本非常实用的书，

---

[ænd; ənd] ['tiːtʃɪz] [ˌjuː 'es][ɔːl] [haʊ] [tuː; tə][lɪv; laɪv] [wel] [ænd; ənd] ['waɪzli] ['evri] [deɪ] [ɪn][ðə; ði][jɪə(r)] .
**and teaches us all how to live well and wisely every day in the year .**
和 教导 我们 全部 如何 到 居住 出色地 和 明智地 每一个 天 在 这 年 .

它教导我们一年中的每一天如何过上美好而明智的生活。

" — [ðə; ði] ['biːkən] .
**" — The Beacon .**
" 一 这 灯塔 .

——《灯塔报》

" [ðə; ði][məʊst]['væljuəb(ə)l] ['fiːtʃə(r)] [ɒv; əv]['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] [kʊk] - [bʊk] [ɪz] , [wɪ'ðaʊt] [daʊt] ,
**" The most valuable feature of Mrs . Lincoln's Cook - Book is , without doubt ,**
" 这 最多 有价值的 特征 的 太太 . 林肯的 厨师 - 书 是 , 没有 怀疑 ,

"林肯夫人食谱最有价值的特点无疑是……"

[ðə; ði][ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ˌsaɪən'tɪfɪk] ['nɒlɪdʒ] [tuː; tə][ðə; ði] ['kʌlɪnəri] [ɑːt] .
**the application of scientific knowledge to the culinary art .**
这 应用 的 科学 知识 到 这 烹饪 艺术 .

将科学知识应用于烹饪艺术。

['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] [hæz; həz][ðə; ði] [gɪft] [ɒv; əv] ['tiːtʃɪŋ] ,
**Mrs . Lincoln has the gift of teaching ,**
太太 . 林肯 有 这 礼物 的 教学 ,

林肯夫人有教学天赋。

[ænd; ənd][ɪts][juːz][ɪn] [ðɪs] [kə'nekʃn] [ɪz] ['wɜːði] [ɒv; əv][ðə; ði] ['wɔːrmɪst] [ˌkɒmen'deɪʃn] .
**and its use in this connection is worthy of the warmest commendation .**
和 它是 使用 在 这 联系 是 值得 的 这 最温暖 表彰 .

它在这方面的运用值得最热烈的赞扬。

[ʃiː; ʃi][hæz; həz] [meɪd] [ðə; ði] ['nesəsəri] [ˌekspləˈneɪʃnz] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] ['luːsɪd][ænd; ənd] [sək'sɪŋkt] ['mænə(r)] .
**She has made the necessary explanations in a very lucid and succinct manner .**
她 有 制成 这 必要的 解释 在 一个 非常 清醒的 和 简洁 方式 .

她以非常清晰简洁的方式做出了必要的解释。

[tuː; tə][ðə; ði] [θ'aʊzəndz] [ɒv; əv] [ɪn'telɪdʒənt] ['haʊskiːpə(r)] [huː] ['rekəgnaɪz] [ðə; ði] [ɪm'pɔːt(ə)ns] [ɒv; əv]
**To the thousands of intelligent housekeepers who recognize the importance of**
到 这 数千 的 聪明的 管家 WHO 认出 这 重要性 的
[ðə; ði] [ɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ,
**the art of the kitchen ,**
这 艺术 的 这 厨房 ,

致成千上万懂得烹饪艺术重要性的聪明家庭主妇们：

[ðɪs] [bʊk] [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ] [buːn] .
**this book will be a boon .**
这 书 将要 是 一个 恩惠 .

这本书将会是一份宝贵的礼物。

" — [ɪ'klektɪk] .
**" — Eclectic .**
" 一 兼收并蓄的 .

——兼收并蓄。

" [ðə; ði] [bʊk] , [ɔːl'ðəʊ] [æt; ət][fɜːst] [saɪt] [ˌaɪ 'tiː] [ siːm ] [nəʊ]['lɑːdʒə(r)][ðæn; ðən]['ʌðə(r)] [kʊk] - [bʊks]
**" The book , although at first sight it seems no larger than other cook - books**
" 这 书 , 虽然 在 第一的 视线 它 似乎 不 更大的 比 其他 厨师 - 图书
,
**,**
,

"这本书虽然乍一看似乎并不比其他烹饪书大，

[hæz; həz]['əʊvə(r)] [faɪv] ['hʌndrəd] ['peɪdʒɪz] , [ænd; ənd] [teɪks] [ʌp] [ðə; ði][maɪnj'uːtəst] ['diːteɪlz] [ɒv; əv]
**has over five hundred pages , and takes up the minutest details of**
有 超过 五 百 页面 , 和 需要 向上 这 最分钟 细节 的
['haʊskiːpɪŋ] .
**housekeeping .**
家政 .

这本书有五百多页，甚至连家务琐事都面面俱到。

['hævɪŋ] [ɪg'zæmɪnd] [ɔːl][ðə; ði] ['stændəd] [kʊk] - [bʊks] [naʊ] [ɪn][ðə; ði] ['mɑːkɪt] , [ðɪs] [ siːm ] [suː'pɪəriə(r)]
**Having examined all the standard cook - books now in the market , this seems superior**
拥有 检查 全部 这 标准 厨师 - 图书 现在 在 这 市场 , 这 似乎 优越的
[tuː; tə][ɔːl] .
**to all .**
到 全部 .

看过市面上所有标准食谱后，我觉得这本最好。

[ðeə(r)] [ɪz][səʊ] [mʌtʃ] [ɪn] [ðɪs] [ðæt] [ɪz][nɒt] [faʊnd] [ɪn]['ʌðə(r)] [kʊk] - [bʊks] ,
**There is so much in this that is not found in other cook - books ,**
那里 是 所以 很多 在 这 那 是 不是 成立 在 其他 厨师 - 图书 ,

这本书里有很多其他烹饪书中没有的内容。

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['iːkwəl][tuː; tə][ə; eɪ] [smɔːl] ['laɪbrəri][ɪn][ɪt'self] . ” — ['ekstrækts; ɪk'strækts][frɒm; frəm] ['ʌnə]
**that it is equal to a small library in itself . ” — Extracts from Anna**
那 它 是 平等的 到 一个 小的 图书馆 在 本身 . ” — 提取物 从 安娜
['bæroʊz] ['lɛtəz] [ɪn] ['ɒksfəd] [ænd; ənd] ['pɔːtlənd] ['peɪpəz] .
**Barrow's letters in Oxford and Portland papers .**
巴罗的 信件 在 牛津 和 波特兰 文件 .

它本身就相当于一座小型图书馆。”——摘自安娜·巴罗在牛津和波特兰的信件。

“ [wiː; wi][hæv; həv][æt; ət][lɑːst][frɒm; frəm] ['bɒstən] ['sʌmθɪŋ] ['betə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði][ˌemə'səuniən]
**“ We have at last from Boston something better than the Emersonian**
“ 我们 有 在 最后的 从 波士顿 某物 更好的 比 这 爱默生式
[fə'lɒsəfi] [ɔː(r)][ðə; ði] ['lɜːnɪŋ] [ɒv; əv] ['hɑːvəd] ,
**philosophy or the learning of Harvard ,**
哲学 或者 这 学习 的 哈佛大学 ,

“我们终于从波士顿得到了比爱默生哲学或哈佛学派更好的东西。”

— ['sʌmθɪŋ] [ðæt] [wɪl] [kən'trɪbjuːt] [mɔː(r)][tuː; tə]['hjuːmən] [helθ] , [ænd; ənd] ['kɒnsɪkwəntli] [tuː; tə]
**— something that will contribute more to human health , and consequently to**
— 某物 那 将要 贡献 更多的 到 人类 健康 , 和 最后 到
['hjuːmən] ['hæpinəs] ;
**human happiness ;**
人类 幸福 ;

—对人类健康更有益，从而对人类幸福更有益的事物；

[ænd; ənd] [ðæt] [ɪz] , [ə; eɪ] [gʊd] , ['præktɪkl] [kʊk] - [bʊk] , [wɪð] [ɪˌlʌs'treʃən] . . . .
**and that is , a good , practical cook - book , with illustrations . . . .**
和 那 是 , 一个 好的 , 实际的 厨师 - 书 , 和 插图 . . . .

这是一本实用性强、配有插图的优秀食谱……

[wiː; wi] [kə'mend] ['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] ['vɒljuːm] ['hɑːtɪli] , [ænd; ənd] [wɪʃ] [ˌaɪ 'tiː] [mait] [meɪk] [ə; eɪ] [pɑːt]
**We commend Mrs . Lincoln's volume heartily , and wish it might make a part**
我们 表彰 太太 . 林肯的 体积 衷心地 , 和 希望 它 可能 制作 一个 部分
[ɒv; əv] ['evri] ['braɪdl] ['aʊtfɪt] .
**of every bridal outfit .**
的 每一个 新娘 全套服装 .

我们衷心推荐林肯夫人的著作，并希望它能成为每位新娘礼服的一部分。

” — [ðə; ði] ['tʃɜːtʃmən] .
**” — The Churchman .**
” — 这 牧师 .

——《教会人士》

“ [fɔː(r); fə(r)] [pleɪn] , ['præktɪkl] , [ænd; ənd][æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [ˌsaɪən'tɪfɪk] ['triːtmənt] [ɒv; əv][ə; eɪ]
**“ For plain , practical , and at the same time scientific treatment of a**
“ 为了 清楚的 , 实际的 , 和 在 这 相同的 时间 科学 治疗 的 一个
['dɪfɪkəlt] ['sʌbdʒɪkt] ,
**difficult subject ,**
难的 主题 ,

“以简明、实用且同时科学的方式处理一个复杂的主题，

[kə'mend] [ˌjuː 'es][tuː; tə]['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] - ['bɒstən] [kʊk] - [bʊk] .
**commend us to Mrs . Lincoln's ' Boston Cook - Book .**
表彰 我们 到 太太 . 林肯的 - 波士顿 厨师 - 书 .

请向我们推荐林肯夫人的《波士顿食谱》。

- [nəʊ]['betə(r)] [bʊk] [hæz; həz] [ə'pɪəd] [tuː; tə] [kiːp] [peɪs] [wɪð] [ðə; ði] ['həʊlsəm] [əd'vɑːns] [ɒv; əv]
**' No better book has appeared to keep pace with the wholesome advance of**
- 不 更好的 书 有 出现 到 保持 步伐 和 这 健康 进步 的
['kʌlɪnəri] [ɑːt] ,
**culinary art ,**
烹饪 艺术 ,

“至今还没有哪本书能比它更好地跟上烹饪艺术的健康发展步伐。”

[æz; əz] ['præktɪst] [ɪn][ðə; ði] ['kɒmən] - [sens] ['kʊkɪŋ] - [skuːl] . ” — [tə'liːdəʊ] .
**as practiced in the common - sense cooking - school . ” — Toledo .**
作为 练习 在 这 常见的 - 感觉 烹饪 - 学校 . ” — 托莱多 .

正如常识烹饪学校所实践的那样。”——托莱多。

“ [ˌaɪ 'tiː] [ kəm'bain ] [wɒt'evə(r)] [ɪz] [best] [ɪn] [ðəʊz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [gɒn] [bɪ'fɔː(r)] ,
**“ It combines whatever is best in those which have gone before ,**
“ 它 组合 任何 是 最好的 在 那些 哪个 有 已消失 前 ,

它融合了前人所有作品的优点，

[wɪð] [ɪm'pruːvmənt] [ænd; ənd] [rɪ'faɪnmənts] [pɪ'kjuːliə(r)][tuː; tə][ɪt'self] .
**with improvements and refinements peculiar to itself .**
和 改进 和 改进 奇特 到 本身 .

并进行了自身特有的改进和完善。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][səʊ] [kəm'pliːt] [ænd; ənd]['ædmərəb(ə)l][ɪn][ɪts] ['veəriəs] [dɪ'pɑːrtmənts] , [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [ siːm ] [tuː; tə]
**It is so complete and admirable in its various departments , that it seems to**
它 是 所以 完全的 和 令人钦佩的 在 它是各种各样的 部门 , 那 它 似乎 到
[fɪl] ['evri] [rɪ'kwaɪəmənt] .
**fill every requirement .**
充满 每一个 要求 .

它各个方面都非常完善和出色，似乎能够满足所有需求。

[haʊ] [suːn] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['raɪvld] [ɔː(r)] [ˌsjuːpə'siːdid] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ʌn'seɪf] [tuː; tə] [prɪ'dɪkt] ;
**How soon it will be rivalled or superseded it is unsafe to predict ;**
如何 很快 它 将要 是 竞争对手 或者 被取代 它 是 不安全 到 预测 ;

它何时会被超越或取代，现在预测还为时过早；

[bʌt; bət][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['prez(ə)nt][wiː; wi] [meɪ] [kə'mend] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz][ɪn] ['evri] [rɪ'spekt] [ˌʌnsə'pɑːst]
**but for the present we may commend it as in every respect unsurpassed**
但 为了 这 展示 我们 可能 表彰 它 作为 在 每一个 尊重 无与伦比
.
**.**
.

但就目前而言，我们可以称赞它在各个方面都无可匹敌。

” — [ðə; ði]['daɪəl] .
**” — The Dial .**
” — 这 拨号 .

——《拨号》

“ [ðə; ði] ['vɒljuːm] [ɪz][ə; eɪ] ['kɒmpaʊnd] [ɒv; əv] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [ɒn] ['evri] ['haʊshəʊld] ['mætə(r)] ; [wel]
**“ The volume is a compound of information on every household matter ; well**
“ 这 体积 是 一个 化合物 的 信息 在 每一个 家庭 事情 ; 出色地
[ə'reɪndʒd] ,
**arranged ,**
安排 ,

“本书内容涵盖了家庭生活的方方面面，编排有序，

['klɪəli] ['rɪt(ə)n] , [ænd; ənd] [ə'træktɪvli] [meɪd] [ʌp] .
**clearly written , and attractively made up .**
清楚地 书面 , 和 吸引人 制成 向上 .

文笔清晰流畅，构思巧妙。

[ɒv; əv][ðə; ði] ['meni] ['væljuəb(ə)l] [kʊk] - [bʊks] , [nɒt] [wʌn] ['betə(r)] [dɪ'zɜːvs] [ə; eɪ] [pleɪs] ,
**Of the many valuable cook - books , not one better deserves a place ,**
的 这 许多 有价值的 厨师 - 图书 , 不是 一 更好的 值得 一个 地方 ,

在众多优秀的烹饪书籍中，没有哪一本比它更值得一提。

[ɔː(r)][ɪz][mɔː(r)] ['laɪkli] [tuː; tə][sɪ'kjʊə(r)][ænd; ənd][həʊld][ˌaɪ 'tiː] . ” — ['helən]
**or is more likely to secure and hold it . ” — Helen**
或者 是 更多的 可能 到 安全的 和 抓住 它 . ” — 海伦

或者更有可能确保并保有它。”——海伦

['kæmb(ə)l] .
**Campbell .**
坎贝尔 .

坎贝尔。

“ [ðə; ði] [pə'zeʃ(ə)n] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] [kʊk] - [bʊk] [hæz; həz] [meɪd] [ˌem 'iː][kwaɪt] [bɪ'saɪd] [maɪ'self] .
**“ The possession of your cook - book has made me quite beside myself .**
“ 这 拥有 的 你的 厨师 - 书 有 制成 我 相当 旁 我 .

“拥有你的食谱让我欣喜若狂。”

[ai] [praɪz] [ˌaɪ 'tiː] ['haɪli] , [nɒt] ['əʊnli] [fɔː(r); fə(r)] ['pɜːsən(ə)l] ['riːz(ə)nz] , [bʌt; bət] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ɒv; əv] [ɪts] ['riːəl] [wɜːθ] .
**I prize it highly , not only for personal reasons , but because of its real worth .**
我 奖 它 高度 , 不是 仅有的 为了 个人的 原因 , 但 因为 的 它是真实的 值得 .

我非常珍视它，不仅出于个人原因，更是因为它的真正价值。

[ai] [fiːl] [səʊ] [seɪf] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz][ə; eɪ] [gaɪd] ,
**I feel so safe with it as a guide ,**
我 感觉 所以 安全的 和 它 作为 一个 指导 ,

我觉得有它作向导非常安全。

[ænd; ənd] [ɪf] [ai][ə'baɪd][baɪ][ɪts] [ruːlz] [ænd; ənd] [lɔːz] [nəʊ] [hɑːm] [kæn; kən] [bɪ'fɔːl] [ˌem 'iː] . ” — ['ædəlain]
**and if I abide by its rules and laws no harm can befall me . ” — Adeline**
和 如果 我 遵守 经过 它是 规则 和 法律 不 伤害 能 降临 我 . ” — 阿德琳

如果我遵守它的规章制度，就不会受到任何伤害。”——艾德琳

['mɪlə(r)] , [ə; eɪ]['fɔːmə(r)]['pjuːp(ə)l] , [æt'læntə] , ['dʒɔːdʒə] .
**Miller , a former pupil , Atlanta , Georgia .**
磨坊主 , 一个 以前的 瞳孔 , 亚特兰大 , 乔治亚州 .

米勒，前学生，佐治亚州亚特兰大。

“ [wʌn] [niːd] ['əʊnli] [glɑːns] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['peɪdʒɪz][ɒv; əv]['mɪsɪz] ['lɪŋkənz] [kʊk] - [bʊk] [tuː; tə]['riːəlaɪz] [ðə; ði][fækt][ɒv; əv][hɜː(r); hə(r)] ['æptnəs] [ɪn] ['skɒləʃɪp] .
**“ One need only glance over the pages of Mrs Lincoln's Cook - Book to realize the fact of her aptness in scholarship .**
“ 一 需要 仅有的 瞥一眼 超过 这 页面 的 太太 林肯的 厨师 - 书 到 意识到 这 事实 的 她 恰当性 在 奖学金 .

“只需翻阅一下林肯夫人的烹饪书，就能意识到她在学术方面的天赋。”

” — ['æltə] , [sæn; sɑːn][fræn'sɪskəʊ] .
**” — Alta , San Francisco .**
” — 阿尔塔 , 圣 弗朗西斯科 .

——旧金山阿尔塔

“ ['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] [brɪŋz] [nɒt]['əʊnli][ðə; ði] [fruːts] [ɒv; əv][ə; eɪ] [lɒŋ] [ɪk'spɪəriəns] [tuː; tə][ðə; ði]
**“ Mrs . Lincoln brings not only the fruits of a long experience to the**
“ 太太 . 林肯 带来 不是 仅有的 这 水果 的 一个 长的 经验 到 这
[ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ɒv; əv][hɜː(r); hə(r)] [wɜːk] ,
**preparation of her work ,**
准备 的 她 工作 ,

“林肯夫人不仅将她多年积累的经验运用到她的作品创作中，

[bʌt; bət][ə; eɪ] [greɪt] [ə'maʊnt] [ɒv; əv][ˌsaɪən'tɪfɪk] [rɪ'sɜːtʃ] ,
**but a great amount of scientific research ,**
但 一个 伟大的 数量 的 科学 研究 ,

但大量的科学研究表明，

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði] [bʊk] [ɪz] ['riːəli] [ə; eɪ] [maɪn] [ɒv; əv] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [ɪn][ɪts] [wei] .
**so that the book is really a mine of information in its way .**
所以 那 这 书 是 真的 一个 矿 的 信息 在 它是 方式 .

所以这本书从某种意义上来说真是一座信息宝库。

” — [ðə; ði][pəʊst] , ['wɒʃɪŋtən] .
**” — The Post , Washington .**
” — 这 邮政 , 华盛顿 .

——《华盛顿邮报》

“ [ˌaɪ 'tiː][ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] ['ɪntrəstɪŋ] ['triːtiziz] [ɒn] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['haʊswɜːk] [ðæt]
**“ It is one of the most interesting treatises on cooking and housework that**
“ 它 是 一 的 这 最多 有趣的 论文 在 烹饪 和 家务 那
[wiː; wi][hæv; həv]['evə(r)] [riːd] .
**we have ever read .**
我们 有 曾经 读 .

“这是我们读过的关于烹饪和家务的最有趣的论著之一。”

[ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz] [mʌtʃ] ['juːsf(ə)l] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði]['dʒen(ə)rəl]['riːdə(r)] ,
**It contains much useful information to the general reader ,**
它 包含 很多 有用 信息 到 这 一般的 读者 ,

它包含许多对普通读者有用的信息，

[ænd; ənd][ɪz][wʌn][wiː; wi] [wʊd] [ˌrekə'mend] [tuː; tə] ['evri] ['haʊskiːpə(r)] . ” — [ˌsærə'təʊgə]['sentɪn(ə)l] .
**and is one we would recommend to every housekeeper . ” — Saratoga Sentinel .**
和 是 一 我们 会 推荐 到 每一个 管家 . ” — 萨拉托加 哨兵 .

我们强烈推荐给每一位家政阿姨。”——萨拉托加哨兵报

['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] ['bɒstən] [kʊk] - [bʊk] [ɪz] [kept] [ɒn] [seɪl] [baɪ][ɔːl] ['bʊkselə(r)] ['evriweə(r)] .
**Mrs . Lincoln's Boston Cook - Book is kept on sale by all booksellers everywhere .**
太太 . 林肯的 波士顿 厨师 - 书 是 保留 在 销售 经过 全部 书店 到处 .

林肯夫人的《波士顿食谱》在各地所有书店均有售。

[ɪf] [juː; jʊ] ['kænɒt] ['redɪli] [əb'teɪn][ˌaɪ 'tiː] , [ɪn'kləʊz] [ðə; ði] [ə'maʊnt] , $2 . - , [də'rektli] [tuː; tə]['mɪsɪz] .
**If you cannot readily obtain it , enclose the amount , $2 . 00 , directly to MRS .**
如果 你 不能 容易 获得 它 , 括 这 数量 , $2 . - , 直接地 到 太太 .

如果您无法立即获得该款项，请将 2.00 美元直接寄给 MRS。

[diː] . [ə; eɪ] . ['lɪŋkən] , ['bɒstən] , [mæs] . , [ɔː(r)][tuː; tə][ðə; ði] ['pʌblɪʃəz] , [huː] [wɪl] [meɪl][ˌaɪ 'tiː] ,
**D . A . LINCOLN , Boston , Mass . , or to the Publishers , who will mail it ,**
D . 一个 . 林肯 , 波士顿 , 大量的 . , 或者 到 这 出版商 , WHO 将要 邮件 它 ,
['pəʊst'peɪd] .
**postpaid .**
后付费 .

DA LINCOLN，波士顿，马萨诸塞州，或寄给出版商，他们会代为邮寄，邮资已付。

['lɪt(ə)l] , [braʊn] , [ænd; ənd] ['kʌmpəni] , ['bɒstən]
**LITTLE , BROWN , AND COMPANY , BOSTON**
小的 , 棕色的 , 和 公司 , 波士顿

波士顿小布朗公司

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。
经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。


开口如有神
听书破万卷